



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y
ESCUELA DE ARTES CULINARIAS
IMPLANTADO EN EL COMPLEJO TURÍSTICO-
CULTURAL DENTRO DE LA PROPUESTA DE
INTERVENCIÓN URBANA PARA EL
DESARROLLO SUSTENTABLE DEL ÁREA
CENTRO-NORTE DE LA CIUDAD DE MARACAY,
MUNICIPIO GIRARDOT, ESTADO ARAGUA,
VENEZUELA.**

Autor: María Celeste Bustos Ortega

Urb. Yuma II, calle N.º 3. Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8714240 (Máster) – Fax: (0241) 8712394



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS IMPLANTADO EN EL COMPLEJO TURÍSTICO-
CULTURAL DENTRO DE LA PROPUESTA DE INTERVENCIÓN URBANA
PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL ÁREA CENTRO-NORTE
DE LA CIUDAD DE MARACAY, MUNICIPIO GIRARDOT, ESTADO
ARAGUA, VENEZUELA.**

Proyecto de Trabajo de Grado presentado como requisito parcial para optar al título de:
ARQUITECTO

Autor: María Celeste Bustos Ortega
Tutor Académico: Arq. Josué Mendoza
Tutor Metodológico: Arq. Ingrid Suárez

San Diego, julio 2019



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI – A – 001 - 2019 IICR

Valencia, 04 de Octubre del 2019

Ciudadano:

**BUSTOS ORTEGA,
MARIA CELESTE
C.I. 26.337.812**

Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 2 - 2019 se aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN EL COMPLEJO TURISTICO CULTURAL, DENTRO DE LA PROPUESTA DE INTERVENCIÓN URBANA PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL ÁREA CENTRO-NORTE DE LA CIUDAD DE MARACAY EN EL MUNICIPIO GIRARDOT, ESTADO ARAGUA.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación de la Arq. Ingrid Suarez, C.I. 7.388.981 como Asesor Metodológico y el Arq. Josué Mendoza, C.I. 2.971.402 como Tutor Académico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,



Prof. Luis Lira
Decano de la Facultad de Ingeniería

c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS IMPLANTADO EN EL COMPLEJO TURÍSTICO-
CULTURAL DENTRO DE LA PROPUESTA DE INTERVENCIÓN URBANA
PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL ÁREA CENTRO-NORTE
DE LA CIUDAD DE MARACAY, MUNICIPIO GIRARDOT, ESTADO
ARAGUA, VENEZUELA.**

ESTUDIANTE:

Cedula de Identidad N.º
V – 26.337.812

Nombres y Apellidos
María Celeste Bustos Ortega

Nombre Tutor Académico
Arq. Josué Mendoza.
C.I. 2.971.402

Firma

Fecha
Julio, 2019

Nombre Tutor Académico
Arq. Ingrid Suárez.
C.I. 7.388.981

Firma

Fecha
Julio, 2019



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

PLANILLA SOLICITUD: ANÁLISIS Y APROBACIÓN DE TRABAJO DE GRADO

DATOS PERSONALES		
Apellidos: Bustos Ortega	Nombres: María Celeste	C.I: 26.337.812
Dirección: Urb. Las Acacias, Valencia, Estado Carabobo.		Teléfono: 0424-4013265
DATOS ACADEMICOS		
Escuela: Arquitectura	Índice Académico: 11,83	
DATOS DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO		
Autor: María Celeste Bustos Ortega Teléfono: 0424-4013265		
Diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias implantado en el complejo turístico-cultural dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo sustentable del área centro-norte de la ciudad de Maracay, municipio Girardot, estado Aragua, Venezuela.		
Breve Explicación: Diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de artes culinarias implantado en el complejo turístico-cultural, con la finalidad de generar actividades recreacionales y educativas dentro de la parroquia las delicias, municipio Girardot, estado Aragua.		
Lugar donde se desarrollará el proyecto: Maracay, Municipio Girardot, Estado Aragua.		
Tiempo de Desarrollo: 1 semestre.		
Tutor Académico propuesto: Arq. Josué Mendoza Tutor Metodológico propuesto: Arq. Ingrid Suárez		

APROBADO _____

NO APROBADO _____

COMITÉ DE EVALUACIÓN

COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

Firma

Fecha

Julio, 2019

DIRECCIÓN DE ESCUELA

Firma

Fecha

Julio, 2019

Ing. José Sírica

Materiales o áreas del conocimiento del Pensum que intervienen en la realización del proyecto.

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| · Diseño I | · Diseño por Computadora |
| · Lógica | · CAD I |
| · Matemática I | · Teoría de la Arquitectura II |
| · Taller de Expresión I | · Historia III |
| · Tecnología I | · Supervisión de Obras |
| · Matemática II | · Diseño VL |
| · Tecnología II | · Electiva I |
| · Diseño II | · Diseño por computadora |
| · Taller de Expresión II | · CAD II |
| · Geometría Descriptiva I | · Urbanismo |
| · Tecnología III | · Historia IV |
| · Diseño III | · Taller de Tecnología I |
| · Estrategias para el Diseño | · Diseño VII |
| · Geometría Descriptiva II | · Electiva II |
| · Historia I | · Electiva CAD |
| · Tecnología IV | · Estructura Urbana |
| · Diseño IV | · El Hombre y su Ambiente |
| · Ambiente y Edificación | · Taller de Tecnología II |
| · Teoría de la Arquitectura I | · Diseño VIII |
| · Historia II | · Electiva III |
| · Tecnología V | · Metodología de la |
| · Diseño V | · Investigación |
| · Acondicionamiento | · Diseño IX |
| · Ambiental | |

ANEXOS:

- Capítulo I: El Problema
- Capítulo II: Marco Teórico
- Capítulo III: Marco Metodológico
- Capítulo IV: Recursos
- Referencias Bibliográficas
- Anexos



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PAÉZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA

San Diego, julio del 2019

ACTA DE REVISIÓN DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Quienes suscriben esta acta, Arq. Josué Mendoza y Arq. Ingrid Suárez, en carácter de Tutores Académico y Metodológico respectivamente, dejan constancia que el proyecto de trabajo de grado presentado por la ciudadana María Celeste Bustos Ortega, portador de la cedula de identidad, N° 26.337.812, titulado **Diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias implantado en el complejo turístico-cultural dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo sustentable del área centro-norte de la ciudad de Maracay, municipio Girardot, estado Aragua, Venezuela**; ha sido revisado y, cumpliendo con los requisitos exigidos para su aprobación, recomendamos su tramitación ante el organismo académico correspondiente.

Nombre	Firma	Fecha
Tutor Académico		
Arq. Josué Mendoza	_____	Julio, 2019
C.I. 2.971.402		

Nombre	Firma	Fecha
Tutor Metodológico		
Arq. Ingrid Suárez	_____	Julio, 2019
C.I. 7.388.981		

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	pp.
LISTA DE CUADROS O TABLAS	viii.
LISTA DE GRAFICOS O FIGURAS	ix.
RESUMEN INFORMATIVO	x.
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema	3
1.2 Formulación del Problema	6
1.3 Objetivos de la Investigación	6
1.4 Justificación	7
II MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes	8
2.2 Bases Teóricas	17
2.2 Bases Legales	21
2.3 Definición de Términos	41
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1 Tipo de Investigación	43
3.2 Población y Muestra	44
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	45
3.4 Técnicas y análisis de datos	48
3.5 Fases de la investigación	49
IV RECURSOS	
4.1 Recursos Humanos	51
4.2 Recursos Institucionales	51
4.3 Recursos Materiales	51
4.4 Recursos de Tiempo	51
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	53

ÍNDICE DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS		pp.
1	Cronograma de Actividades	52

ÍNDICE DE GRAFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO		
FIGURAS		pp.
1	Vista exterior: Centro de exposiciones de Zhengzhou	10
2	Vista exterior: Sede empresarial Agroinlaca	11
3	Vista interior: Sede empresarial Agroinlaca	12
4	Vista exterior: Centro Cultural El Tranque	14
5	Vista exterior: Centro Cultural El Tranque	15
6	Vista exterior: Centro Kennedy para el teatro y las artes	16



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA

Diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias implantado en el complejo turístico-cultural dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo sustentable del área centro-norte de la ciudad de Maracay, municipio Girardot, estado Aragua, Venezuela.

Autor: María Celeste Bustos Ortega

Tutor: Arq. Josué Mendoza

Tutor Metodológico: Arq. Ingrid Suárez

Fecha: Julio, 2019.

RESUMEN INFORMATIVO

Se propone el diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias implantado en el complejo turístico-cultural dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo sustentable del área centro-norte de la ciudad de Maracay municipio Girardot, estado Aragua, Venezuela, para la creación de áreas recreativas orientadas a la gastronomía nacional como internacional, de manera que se cree una relación cultural y educativa para el ciudadano, adicionalmente estará ubicado dentro de un complejo turístico, cultural y de formación, donde el usuario pueda disfrutar de las diversas actividades que posee el complejo, todo esto con el concepto de mantener Maracay como una ciudad sustentable, haciendo énfasis en la ciudad jardín desde diferentes aspectos de la sustentabilidad. Así mismo, se tomaron como referencia investigaciones previas, documentales y de campo para la realización de la presente propuesta, a su vez la utilización de herramientas para la recolección de datos, donde se aplicó la encuesta a una población estimada y de este modo obtener la información más detallada para el desarrollo del proyecto.

Descriptor: Propuesta urbana, Centro Gastronómico, Escuela de Artes Culinarias, Sustentabilidad.

INTRODUCCIÓN

Un centro gastronómico consiste en espacios donde se generan actividades en cuanto a cocina se refiere, con la intención de satisfacer las necesidades en base a los alimentos en el individuo, a su vez una escuela de artes culinarias es parte del área educativa para la formación de personas cuyo interés esté asociado a la parte artística de la comida en general.

La gastronomía es el arte de elaboración de los alimentos, que respetan el conjunto de tradiciones culinarias dependiendo de ingredientes típicos del lugar, la misma se divide en las costumbres de cada país. En Venezuela se conocen diversos platos típicos, algunos de ellos son, la hallaca, el pabellón criollo, las empanadas de harina de maíz, patacones, cazabe, etc. Cada uno de los antes mencionados son referentes de varios estados del país, es decir, cada estado tiene alguna receta que aportar en cuanto a la parte culinaria de Venezuela.

Del mismo modo, es relevante mencionar que la comida hace un papel fundamental en el día a día del individuo, debido a que es una de las necesidades básicas del mismo, por lo que al generar una actividad de tipo gastronómica a su vez genera un espacio recreativo, donde el individuo disfruta de un buen platillo y comparte con sus allegados.

Por consiguiente, un complejo turístico-cultural, se refiere a un espacio amplio donde se generan distintas actividades con respecto al turismo y a la cultura, en el caso del presente proyecto, cabe destacar que quienes conforman el complejo se trata de un hotel temático, un espacio orientado a la concientización ambiental, un museo escuela de chocolate y por último un centro gastronómico con escuela de artes culinarias, lo que lleva a entender que cada uno de los espacios generan zonas que son de turismo, formación cultural e incluso se auto sustentan con el comercio que a su vez presentan.

De este modo se presentarán cuatro capítulos a lo largo de la investigación los que consisten en: Capítulo I, donde se señalará el diagnóstico del problema previo a un análisis realizado y adicionalmente se conocerá el objeto del proyecto.

En el Capítulo II, se desarrollarán las bases teóricas donde se puede observar los distintos antecedentes que se tomó en consideración para la elaboración de la investigación, a su vez las bases legales y la definición de términos, para lograr una mayor comprensión del proyecto.

El Capítulo III, se basa en el marco metodológico, es decir, el tipo de investigación según términos de metodología, en donde también es relevante la población y muestra, las técnicas y herramientas para la recolección de datos, que ayudarán a recopilar toda la información necesaria para la documentación del estudio en sí.

Finalmente, en el Capítulo IV, se reconocerán los recursos necesitados para la realización del presente trabajo, tales como: Recursos Humanos, Institucionales, Materiales y Tiempo. En donde se mencionarán las personas, los implementos y el tiempo requerido.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

El urbanismo es una disciplina que constituye el ordenamiento de las diferentes edificaciones y espacios que contiene una ciudad acorde a una serie de normativas, tiene en cuenta la estética, la sociología, la economía, la política, la higiene, la tecnología, el diseño de la ciudad y su entorno, se ocupa de los nuevos crecimientos para la ciudad ya existente a fin de mantenerla o mejorar su infraestructura. Dentro del mismo se llevan a cabo las ciudades sostenibles, aquellas que ofrecen calidad de vida a sus habitantes mediante una adecuada movilidad, ahorro de energía y creación de espacios públicos agradables donde haya áreas verdes con una gran funcionalidad.

A lo largo del tiempo el ser humano ha demostrado incomodidad con respecto al entorno en donde vive, esto sucede por la cantidad de ciudades existentes que crecen aceleradamente sin haber sido planificadas previamente, generando inconvenientes como la degeneración de espacios públicos reemplazados por edificaciones que presentan una respuesta inmediata al conflicto de mayor influencia.

Actualmente, se están generando soluciones para esos sitios que no están organizados urbanísticamente, sin embargo, existen muchos lugares en donde su planeación continúa deteriorándose, es por ello que la concientización sobre el reordenamiento urbano en el mundo es de suma importancia para que el ser humano tenga una vida acorde a sus necesidades y comodidades.

Es por ello que las ciudades sustentables han sido un gran aporte a la sociedad, generando comodidad al usuario y brindándole conectividad con el medio ambiente, ofreciéndole una mayor calidad de vida en donde utilice racionalmente los recursos naturales del planeta.

Dentro del concepto de ciudad sostenible, se tiene por ejemplo el caso de la ciudad de Melbourne en Australia, año 2013, donde se tuvo la idea de crear unos edificios sostenibles para mejorar la eficiencia en el uso de la energía y el agua, para reducir su desperdicio al mínimo. El proyecto denominado “1200 edificios” fue diseñado para rehabilitar estas edificaciones cuya mayoría son para uso comercial. Otro ejemplo es la isla-pais Singapur, ubicada al sur de Malasia, reconocida como “La ciudad dentro de un jardín”, esto debido a que en el año 2012 se inauguró un espacio donde la intención era crear un gran pulmón que se integre con el resto de la ciudad y suponga un atractivo turístico sostenible, convirtiendo la gran mayoría de la ciudad en espacios verdes atractivos para los usuarios.

En la ciudad de Maracay, ubicada en el Estado Aragua de Venezuela, frecuentemente apodada “Ciudad Jardín” desde la época del General Juan Vicente Gómez, fueron creadas diversas obras de arquitectura, por Carlos Raúl Villanueva, Carlos Guinand Sandoz y Luis Malaussena, quienes fueron considerados como algunos de los mejores del país.

Algunas de las obras más reconocidas de Maracay son del Arq. Carlos Raúl Villanueva, entre ellas su obra más grande, la plaza Bolívar en 1930, que fue diseñada en conjunto con varias edificaciones que marcaron parte de la historia del lugar, por cierto, la plaza es la más grande de Latinoamérica en la actualidad y le da un gran valor al concepto urbanístico de la ciudad.

Es importante acotar que “Ciudad Jardín” se refiere a un movimiento urbanístico que fue fundado por Sir Ebenezer Howard (1850 – 1928), donde se explica la definición como una zona urbana diseñada para una vida saludable y de trabajo, esta tendrá un tamaño que haga posible una vida social y a plenitud, estará rodeada por un cinturón vegetal.

Sin embargo, a pesar de que la ciudad comprende un concepto agradable hay varios aspectos que pudieran mejorar para darle énfasis a lo que significa la “Ciudad Jardín” es por ello que, dentro del presente trabajo, se mencionarán los aspectos a mejorar para hacer de Maracay un sitio mucho más agradable.

En la actualidad, Maracay presenta varios problemas en cuanto a su urbanismo entre ellos, su planificación a nivel de vialidad fue hecha para el transporte vehicular particular, es decir, el vehículo es el protagonista en la ciudad, esto conlleva a que la gran mayoría de las caminerías en el lugar no sean cómodas para el usuario, ya que, no son amplias ni tienen vegetación a su alrededor, por lo tanto, se genera una incomodidad para el individuo que se moviliza por el sitio peatonalmente. Existe ausencia de un sistema de transporte masivo eficiente para conectar la ciudad, aumentando la incomodidad del ciudadano al querer transportarse, el medio de transporte en el lugar está deteriorado y genera que la persona se le haga tedioso el utilizar el transporte convencional.

Adicionalmente, sus espacios públicos se encuentran deteriorados debido a la falta de uso, esto se genera porque la mayoría de las áreas recreativas no tienen vegetación suficiente para generar una mejor respuesta al usuario que frecuenta por la zona, sino que, usualmente son lugares incómodos por la incidencia solar. La deficiencia de los pasos peatonales en la ciudad ocasiona inconvenientes para el peatón al momento de moverse por la zona. El déficit de arte urbano en el sector pues no se ha dado un lugar en específico para que el artista pueda exponer su arte, por lo cual se generaría más cultura en la ciudad, logrando que el usuario adquiera más conocimiento de su historia mientras recorre el lugar.

Del mismo modo, es importante señalar el bajo nivel gastronómico que tiene la ciudad, debido al poco equipamiento existente dentro de la misma. El crecimiento culinario ayudaría a fomentar la cultura al usuario que vive en el sitio, logrando que esta tenga varios platos en específico que sean reconocidos como característicos del lugar, aunado a esto, los espacios recreativos donde se generen actividades culinarias, bien sea conferencias o puntos donde el individuo pueda disfrutar la comida a cualquier hora del día, causarían un impacto positivo dentro de la zona.

Atendiendo estas consideraciones en cuanto a las deficiencias y carencias de la ciudad, inicia la propuesta del diseño de un centro gastronómico con escuela de artes culinarias implantado en un complejo cultural, turístico y de formación, con el fin de generar actividades recreacionales y educativas dentro de la parroquia Las Delicias, municipio Girardot, estado Aragua, donde los habitantes del sector como

los turistas, podrán disfrutar de las diferentes funciones que se desarrollarán dentro del complejo.

Formulación del problema

De lo anteriormente expuesto se plantea la siguiente interrogante:

¿Cómo el centro gastronómico con escuela de artes culinarias dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo de una ciudad sostenible logrará promover, mejorar y potencializar la calidad de vida del ciudadano del municipio Girardot, estado Aragua?

1.2. Objetivos de la investigación

Objetivo general

Diseñar un centro gastronómico con escuela de artes culinarias dentro de la propuesta de intervención urbana para el desarrollo de una ciudad sostenible en Maracay, municipio Girardot, estado Aragua.

Objetivos específicos

1. Diagnosticar la información recolectada del Municipio Girardot, tipologías existentes en el sector, conociendo así sus fortalezas y debilidades.
2. Analizar la información obtenida a fin de cumplir con los parámetros legales correspondientes.
3. Determinar lineamientos y estrategias que permitan la transformación de la imagen, percepción urbana y arquitectónica del municipio Girardot.
4. Implementar sistemas de transporte alternos que faciliten la movilidad peatonal y vehicular, generando la conectividad urbana en el municipio Girardot.
5. Diseñar un centro gastronómico con escuela de artes culinarias en la parroquia Las Delicias, municipio Girardot, estado Aragua; que cumpla con el objetivo de una ciudad y comunidades sostenibles.

1.3. Justificación de la investigación

Hoy en día, el concepto sostenible o sustentable es utilizado frecuentemente, debido a la respuesta que ha ocasionado el realizar edificaciones, espacios y objetos que se sustentan por sí mismos, es decir, tienen la capacidad de seguir funcionando para buscar optimizar recursos naturales y sistemas de la edificación, es por ello que se busca incluir sostenibilidad en la mayoría de las propuestas de diseño, bien sea para una obra o para el urbanismo de la ciudad.

Dentro de los principios de lo que confiere la sostenibilidad están, la consideración de las condiciones climáticas, el entorno donde se construirán los edificios del sitio, para minimizar el impacto a ocasionar en el lugar. La eficacia y moderación de uso de diversos materiales de construcción que generan desperdicio y afectan la zona en donde se está realizando la obra. La reducción del consumo de energía para refrigeración o iluminación, utilizando fuentes de energía renovables. Estos principios son fundamentales al momento de generar un diseño sostenible o sustentable, de manera de que genere una alternativa a la ciudad o país para minimizar el impacto que ocasionan diversas edificaciones.

La ciudad de Maracay tiene ciertas deficiencias en cuanto al término sostenible, ya que no posee los elementos que generan un impacto positivo para ella, es por ello que se plantea el reordenamiento urbano para implementar conectividad entre toda la ciudad y a su vez, añadir edificaciones que puedan acentuar el concepto de “Ciudad Jardín”.

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un periodo de tiempo determinado, su objeto es el arte culinario, a su vez un centro gastronómico contiene restaurantes que ofrecen un servicio a los usuarios que lo visitan, esta actividad influirá en la calidad de vida del individuo que vive en la zona, instruyéndole en el área de comida y otorgándole un espacio donde pueda degustar de los diferentes platillos a servir.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Según Sabino, (2006) el marco teórico, “Tiene por propósito precisamente eso; dar a la investigación un sistema coordinado y coherente de conceptos y proposiciones que permitan abordar el problema”. Lo anteriormente expuesto señala que el marco teórico consiste en la definición de los elementos relacionados con el problema de estudio que permite su adecuada comprensión para luego definir el alcance y comprender sus implicaciones.

Así mismo, es una de las fases más importantes de la investigación, ya que consiste en definir cada punto relevante que esté relacionado con el tema a tratar en el proyecto.

2.1 Antecedentes

Se refieren a todos los trabajos de investigación previos a la presente investigación que servirán de guía para completar este trabajo; por consiguiente, Arias (2004) expone que, “Los antecedentes reflejan los avances y el estado actual del conocimiento en un área determinada y sirven de modelo o ejemplo para futuras investigaciones”, de este modo cabe destacar la importancia de esta fase dentro del presente proyecto, debido a que, mediante a un proceso de investigación se recopilan los trabajos relacionados con el tema a tratar para comparar y extraer dicha información como un aporte para el desarrollo del mismo.

Del mismo modo, se presentan proyectos arquitectónicos, por orden cronológico, considerados relevantes para tomar en cuenta dentro de la investigación.

Arquitectos: WSP Architects

Proyecto: Centro de exposiciones del parque biofarmacéutico de Zhengzhou Linkong

Ubicación: Zhengzhou, China.

Año: 2018

Un centro de exposiciones de forma elíptica, asemejándose a la forma arquitectónica del ADN de doble hélice, que conecta el norte y el sur del parque médico. Con una forma ovalada, el Centro de Exposiciones del Parque Biofarmacéutico de Zhengzhou Linkong diseñado por WSP Architects se convierte en la integración central del diseño en el paisaje, creando una plaza con el Centro Internacional de Conferencias y el Centro de Incubación en el sur. El proyecto en espiral, además de simbolizar libertad en el diseño, hace referencia al ADN, la molécula que codifica la información genética, el código fuente de la industria biofarmacéutica.

El centro de exposiciones de forma elíptica, cuyo diseño está integrado en el paisaje central, se encuentra en el centro del eje. Sus capas bien organizadas y su sentido de la calidad lo convierten en el edificio emblemático que precede a la construcción del parque.

Junto con el Centro Internacional de Conferencias y el Centro de Incubación en el sur, el Centro de Exposiciones forma la plaza principal del parque y forma un marcado contraste con los productos piloto de modulización cuadrada en el norte: lo circular simboliza la libertad mientras que el cuadrado representa la precisión.

El modelado de curvas, espiral e irregular dota al centro de exposiciones de una potencia silenciosa en su suave estiramiento y retracción. También es un lenguaje arquitectónico prestado para rendir homenaje al ADN, el código fuente más importante de la industria biofarmacéutica moderna. (Ver figura 1)



Figura 1. Perspectiva: Vista exterior del edificio. Fuente: Metalocus España

Este proyecto fue tomado en cuenta puesto que, posee una forma que se adapta conceptualmente a la función del terreno en donde fue implantado, por lo tanto, el volumen tiene la intención de ser orgánico y generar una captación de usuarios para que ingresen al edificio, sus espirales irregulares reflejan el ADN, esto genera una fachada atractiva para los individuos que transiten por el lugar, causando una sensación de querer ingresar dentro del mismo.

Arquitectos: DOMINA Proyectos

Proyecto: Sede empresarial Agroinlaca

Ubicación: Zona Industrial II, Barquisimeto 3001, Lara, Venezuela.

Año: 2017

Para albergar la sede principal de esta empresa hemos propuesto este edificio de dos niveles con esquema a damero con patio central que ordena los diferentes ambientes de trabajo. Está emplazado en el frente de una parcela industrial con retiro suficiente para dar espacio a estacionamientos de empleados y clientes.

Los intersticios que se crean entre el muro y el plano de techo serán cubiertos por ventanales y una celosía metálica. Este dispositivo busca domesticar la luz del sol tropical y proteger de los elementos exteriores a quienes habitan estos espacios. El piso “suave” (grava y vegetación) del patio se extiende hasta abarcar tres de los nueve cuadrantes del esquema propuesto, denotando así el acceso con una

preponderante presencia vegetal. El plano del techo arropa toda la composición y vuela en sectores donde oportunamente incrementa la protección de los vacíos dejados por los muros y define dos de los accesos; en el acceso principal formando una marquesina y en la entrada auxiliar constituyendo un claro cerramiento.

El Patio central está cubierto con un techo horadado por 9 tragaluces acristalados por donde se cuele la luz que juega con la celosía interior de madera, que, a manera de cortinaje, viste todo el patio otorgando intimidad y calidez. La luz del sol y la sombra de las nubes recorrerán los listones de la celosía con incansable obstinación, insinuando a los ocupantes del edificio la hora del día. En un lado del patio se despliega la escalera hacia el segundo nivel. (Ver figura 2)



Figura 2. Perspectiva: Vista exterior del edificio. Fuente: Plataformaarquitectura

El edificio está construido en pórticos de tubos de acero y losas en lámina preformadas y galvanizadas. Los acabados de los cerramientos opacos y transparente complementarán la composición para definir cada espacio de trabajo según un programa detallado y meticuloso. Los servicios higiénicos ocupan el cuadrante posterior dejando todos los demás que se abran hacia el exterior. (Ver figura 3)



Figura 3. Vista interior del edificio. Fuente: Plataformaarquitectura

Dentro del presente proyecto se pueden observar las diferentes funciones dentro de la edificación, tanto el concepto del mismo en cuanto al ahorro energético, conectividad con las áreas verdes y ventilación natural, por lo que es relevante para la presente investigación, debido a que se pretende analizar la información de cada trabajo relacionado para poder extraer algún punto a favor para el estudio que se está realizando.

Arquitecto: BiS Arquitectos

Proyecto: Centro Cultural El Tranque

Ubicación: El Tranque 10300, Lo Barnechea, Santiago, Chile

Año: 2015

El proyecto nace como parte del programa estatal de Centro Culturales e Infraestructura para las comunas de Chile que, teniendo

más de 50.000 habitantes, no poseen infraestructura pública de este tipo. El Centro Cultural se emplaza en la comuna precordillerana de Lo Barnechea, en un sector residencial en crecimiento, y hasta ese momento (año 2012) de poco equipamiento y comercio.

En consideración al destino “Cultural” del proyecto, a la existencia de una plaza pública en el predio vecino, a la diversidad propia de la comuna en cuanto a tipologías constructivas, Arquitectura Tradicional / Contemporánea; a la geografía circundante, Valle / Montaña; a la diversidad socio-económica, etc., se planteó la creación de un espacio (vacío) de convergencia e integración como centro del edificio, un lugar que extremara el carácter público del edificio, donde se pudieran integrar el habitante con el actor cultural; un lugar donde las diferencias fueran matizadas por la cohesión social y la participación de todos, una plaza pública “interior” donde la actividad cultural se diera libre y cotidianamente, en donde mientras algunos la desarrollan otros la presencian, y mientras estos están siendo espectadores indirectamente participan del quehacer cultural. Así, el proyecto es la justificación para crear este vacío, el cual se conforma por la interacción de los dos volúmenes opuestos: por un lado, un volumen zócalo, de piedra, firme, arraigado a la tierra y sus tradiciones, que invita al visitante y lo acoge; y por otro un volumen suspendido, contemporáneo, etéreo, que con su sombra configura y delimita el vacío o plaza central y conforma la fachada urbana del edificio. (Ver figura 4).



Figura 4. Perspectiva: Vista exterior del edificio. Fuente: Plataformaarquitectura.

La materialidad del edificio es esta definida para cada volumen. El volumen zócalo es de hormigón armado revestido en piedra, mientras que el volumen suspendido es un puente conformado por estructura metálica y losa postensada.

Así como bajo el volumen suspendido esta la plaza pública, sobre el volumen zócalo se dispuso una cubierta verde que, además de ser el patio de los talleres de formación permite que la ladera del cerro ingrese al proyecto, aumentando la sensación de amplitud del edificio. (Ver figura 5)



Figura 5. Perspectiva: Vista exterior del edificio. Fuente: Plataformaarquitectura.

Según lo anteriormente expuesto, la edificación fue realizada bajo el concepto abierto de conectividad entre áreas abiertas y espacios internos con visuales hacia el exterior donde se realizarán actividades recreativas referentes a la cultura, bien sea exposición de esculturas y obras de arte, fomentando la culturización al individuo que habita en las adyacencias y al visitante que transite por el lugar, por lo que es un dato importante para recolectar dentro del presente estudio.

Arquitecto: Rodolfo Machado

Proyecto: Centro Kennedy para el teatro y el estudio de las artes

Ubicación: Clinton, NY 13323, Estados Unidos.

Año: 2014

El Centro Kennedy para el teatro y el estudio de las artes se encuentra justo enfrente del recientemente terminado Museo de Arte Ruth y Elmer Wellin, también diseñado por Machado y Silvetti Associates. Junto con McKim Mead & White diseñaron Molly Root House, sede del departamento de historia del arte. Estos dos nuevos edificios, junto con el área de césped y el estanque diseñado por Reed Hildebrand, forman un nuevo patio de artes muy visible en la Universidad de Hamilton.

El edificio está ubicado a lo largo del borde sur de su sitio abierto y diseñado para dar forma y enmarcar las vistas de un patio interior de césped, que desciende suavemente hacia el estanque en el centro del sitio. El elemento más alto del proyecto es el teatro flexible Romano, que se coloca en la cima de la colina para crear una conexión visual entre el nuevo edificio y el histórico campus de la Universidad al otro lado de College Hill Road.

El proyecto utiliza muros cortina de vidrio aislados Kawneer con marcos térmicamente rotos, separadores de borde cálido y cavidades llenas de argón para maximizar el rendimiento térmico. Ventanas en oficinas, aulas, talleres y otros espacios de programas son unidades típicas con marco de aluminio operables. Todo el vidrio es de bajo hierro con recubrimientos resistentes a los rayos UV. Todos los espacios de estudio y aulas están equipados con pantallas motorizadas para controlar la luz. Los paneles deslizantes en el estudio de dibujo bloquean la luz y proporcionan una superficie pinup continua a lo largo de la pared exterior cuando se cierra. (Ver figura 2)



Figura 6. Perspectiva: Vista exterior de la edificación. Fuente: Plataformaarquitectura (2018)

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, la fachada de esta edificación representa una conectividad entre las áreas internas y externas, haciendo que el usuario pueda

contemplar la vegetación existente desde el interior de la misma, es por esto que se tomó en cuenta el concepto del edificio, debido a que genera un atractivo al proyecto, produciendo comodidad al individuo que lo visite.

2.2 Bases Teóricas

Son el análisis sistemático y sintético de las principales teorías que explican el tema del que se está investigando, por lo tanto, Bavaresco A. (2006) explica que “ tienen que ver con las teorías que brindan al investigador el apoyo inicial dentro del conocimiento del objeto de estudio, es decir, cada problema posee algún referente teórico, lo que indica, que el investigador no puede hacer abstracción por el desconocimiento, salvo que sus estudios se soporten en investigaciones puras o bien exploratorias.”.

Según lo anteriormente expuesto, estas bases generan respuestas al investigador, en donde se explica la teoría de algún término utilizado dentro de la investigación, a su vez permite analizar diversos factores que facilitan información histórica referente al tema del proyecto a estudiar.

Ciudad

Aldo Rossi (1960) Investigó que “Las ciudades son organismos que pueden ser controlados y que deberían permanecer casi invariables en su morfología, pues la producción tipológica del tejido puede refuncionalizarse, modificarse tecnológicamente o incluso densificarse, pero no debería cambiar. El problema no se plantea en términos de funciones porque si bien la forma puede permanecer inalterada, las funciones pueden variar a lo largo del tiempo.”

Existen tres elementos que componen a la ciudad:

- La Trama: el elemento de mayor permanencia y en consecuencia el que más fuerza tiene en la determinación de la ciudad.
- El Tejido: se configura por la consolidación de las tipologías residenciales que van definiendo áreas caracterizadas según los tipos predominantes en cada una de ellas. De acuerdo a este modo de considerar la ciudad, el borde no consolidado sería una periferia inorgánica, en donde pueden producirse operaciones de consolidación por el traslado a ellas de las morfologías propias de las áreas centrales.

· Los Monumentos: edificios que por su singularidad se transforman en los soportes de la memoria colectiva ya que resumen la imagen de la ciudad en cada época. Sus formas, técnicas y materiales intentaron marcar un tiempo histórico y simbolizan, mediante un objeto permanente, las creencias e ideales de la formación social concreta que los produjo.

La ciudad se materializa a través de los edificios, entre ellos el espacio urbano, en principio, un hueco sin relevancia. Esto le permite plantear un Método de Diseño, que, al asegurar la belleza perfecta de los edificios, asegura al mismo tiempo la belleza de la ciudad.

Diseño Urbano

Está orientado a interpretar la forma y el espacio público con criterios físico-estético-funcionales, buscando satisfacer las necesidades de las comunidades o sociedades urbanas, dentro de una consideración del beneficio colectivo en un área urbana existente o futura, hasta llegar a la conclusión de una estructura urbana a seguir. Por lo tanto, el diseño urbano realiza la planeación física en niveles de análisis como son la región, el centro urbano, el área urbana y hasta el mismo mobiliario urbano.

Según Miguel Ángel Roca (2009), La planificación urbana está relacionada con la arquitectura, la geografía y la ingeniería civil en la medida en que ordenan espacios. Debe asegurar su correcta integración con las infraestructuras y sistemas urbanos. Precisa de un buen conocimiento del medio físico, social y económico que se obtiene a través de análisis según los métodos de la sociología, la demografía, la geografía, la economía y otras disciplinas. El planeamiento urbanístico es, por tanto, una de las especializaciones de la profesión de urbanista, tradicionalmente practicada en los países en los que no existe como disciplina académica independiente por arquitectos, geógrafos e ingenieros civiles, entre otros profesionales.

La teoría del diseño urbano trata primariamente el diseño y la gestión del espacio público (como por ejemplo el ámbito público, el área pública, o el dominio público), y la forma en que los lugares públicos se experimentan y usan. El diseño

urbano es un campo íntimamente relacionado con el planeamiento urbano, pero se diferencia de éste, en el enfoque a las mejoras físicas del ambiente público, ya que en la práctica el planeamiento urbano se centra en la administración de la urbanización privada a través del planeamiento de esquemas y otros controles estatales de urbanización.

Gastronomía

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Según Juan Cruz (2002), “la teoría de la gastronomía que aquí se propone es "elemental", en el sentido de fundamental o necesaria; en primer lugar, para la comprensión del fenómeno gastronómico en su globalidad, que incluye en sí tres planos: biológico, psicológico y cultural, que el gastrónomo ha de tener en cuenta. Por ello, en este libro no se encontrarán sólo unas pocas nociones básicas o un tratado sencillo referido, por ejemplo, a la culinaria o a la preparación de alimentos, sino que se incluyen también los otros factores que caracterizan el hecho gastronómico como un fenómeno cultural por excelencia.”

Tipos de Restaurantes

- Restaurantes Gourmet

Aquí los alimentos son de alta calidad y servidos a la mesa, el servicio y menú es muy parecido al de primera clase, en general se especializa en platillos poco comunes y muy bien elaborados. Los restaurantes gourmet por lo general definen su estilo y menú en relación al chef principal, y suelen ganar renombre dependiendo de qué tan originales sean sus recetas.

Al mismo tiempo, un restaurante con cierto concepto específico, o que sirve solo un tipo de comida, puede considerarse gourmet si la calidad de las recetas y los alimentos es excelente.

- Restaurante de especialidad

Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo a su especialidad. En ocasiones se confunde con el restaurante étnico que acostumbra ofrecer los platillos más representativos de una región. Dentro de esta clase de restaurantes encontramos otra clasificación de acuerdo al tipo de comida:

- Vegetarianos y macrobióticos
- De pescados y mariscos
- Carnes rojas
- Aves

- Restaurante Familiar

Se sirven alimentos sencillos a precios accesibles, se caracteriza por el tipo de servicio que es bastante confiable, generalmente este tipo de restaurantes son franquicias.

- Restaurante Buffet

Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de platillos cocinados y dispuestos para autoservicio.

Generalmente el precio es una cantidad fija por persona, aunque en ocasiones el precio va de acuerdo a la cantidad de platos.

Los restaurantes tipo buffet son una de las opciones más socorridas por aquellos que buscan iniciar un negocio de comida, ya que pueden estar compuestos de todo tipo de platillos. En este tipo de restaurante lo más importante es el precio y la cantidad de comida que se sirve.

- Restaurante de comida rápida

Este tipo de restaurantes son informales y ofrecen productos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas, pizzas o pollo frito.

Como es bien sabido, la mayor parte de las franquicias de comida pertenecen a esta clasificación, ya que la preparación de los alimentos suele ser muy sencilla y los procesos se estandarizan, a diferencia de los restaurantes tipo gourmet, donde la realización artesanal de los platillos es el atractivo principal.

- Restaurantes temáticos

Se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen, aquí es donde encontramos los que ofrecen alimentos de acuerdo a su origen (cocina italiana, francesa, argentina, etc.).

También encontramos los restaurantes de espectáculos, que son los que generalmente están asociados con algún tipo de personaje o tipo de música.

En este tipo de negocios, y los restaurantes de especialidad, podemos encontrar una gran afluencia de turistas, debido a las actividades del turismo gastronómico.

- Comida para llevar

En estos establecimientos se ofrece una gran variedad de primeros platos, segundos y aperitivos, expuestos en vitrinas frías o calientes, dependiendo del tipo de alimentos.

Los clientes seleccionan un menú de acuerdo a la oferta de alimentos que tiene y se usan recipientes desechables.

Este tipo de restaurante es muy común en las grandes ciudades, en donde la gente no tiene mucho tiempo para comer y prefieren la practicidad que da el que todo esté preparado y listo para llevarse.

2.3 Bases legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta oficial 5.453 Extraordinario, Caracas, 24 de marzo de 2000.

Capítulo IX De los Derechos Ambientales Artículo 127. Es un derecho y un deber de cada generación proteger y mantener el ambiente en beneficio de sí misma y del mundo futuro. Toda persona tiene derecho individual y colectivamente a disfrutar de una vida y de un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado. El Estado protegerá el ambiente, la diversidad biológica, genética, los procesos ecológicos, los parques nacionales y monumentos naturales y demás áreas de especial

importancia ecológica. El genoma de los seres vivos no podrá ser patentado, y la ley que se refiera a los principios bioéticos regulará la materia.

Es una obligación fundamental del Estado, con la activa participación de la sociedad, garantizar que la población se desenvuelva en un ambiente libre de contaminación, en donde el aire, el agua, los suelos, las costas, el clima, la capa de ozono, las especies vivas, sean especialmente protegidos, de conformidad con la ley. Artículo 128. El Estado desarrollará una política de ordenación del territorio atendiendo a las realidades ecológicas, geográficas, poblacionales, sociales, culturales, económicas, políticas, de acuerdo con las premisas del desarrollo sustentable, que incluya la información, consulta y participación ciudadana. Una ley orgánica desarrollará los principios y criterios para este ordenamiento.

Ley Orgánica del Ambiente. Gaceta Oficial 31.004, Caracas, 16 de junio de 1976.

Capítulo I Disposiciones Generales Artículo 1. La presente Ley tiene por objeto establecer dentro de la política del desarrollo integral de la Nación, los principios rectores para la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente en beneficio de la calidad de la vida. Artículo 2. Se declaran de utilidad pública la conservación, la defensa y el mejoramiento del ambiente.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística. Gaceta Oficial #33.868, Caracas, 16 de diciembre de 1987. Título II De la Competencia y Autoridades Urbanísticas.

Artículo 6.- Las autoridades urbanísticas serán el Ejecutivo Nacional y los Municipios, cada una dentro de las esferas de su competencia. Artículo 7.- La competencia urbanística del Ejecutivo Nacional y los Municipios se ejercerá coordinadamente para el logro de los objetivos de la presente Ley. Artículo 8.- Es de la competencia del Ejecutivo Nacional en materia urbanística: 1. Formular y Ejecutar la política de ordenación y desarrollo urbanístico. 2. Establecer, coordinar y unificar normas y procedimientos técnicos para la realización, mantenimiento y control de la ejecución de obras de ingeniería, arquitectura y urbanismo. 3. Establecer los instrumentos de la ordenación urbanística nacional. 4. Dictar normas y procedimientos técnicos para la elaboración de los planes de ordenación urbanística nacional y local, así como para la aprobación de éstos últimos conforme

a lo previsto en la presente Ley Orgánica de Régimen Municipal y en la Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio. 5. Coordinar las actuaciones urbanísticas. 6. Constituir patrimonios públicos de suelos a los fines de la ordenación urbanística. 7. Establecer mecanismos financieros a los fines de la ordenación urbanística. 8. Crear nuevas ciudades. 9. Estimular la creación y fortalecimiento de organismos municipales e intermunicipales de planificación y gestión urbana y cooperar con éstos. 10. Las demás atribuciones que el Ejecutivo Nacional le que confieran las leyes en materia urbanística. Artículo 9.- Los organismos regionales y los Estados cooperarán con el Ejecutivo Nacional y con los Municipios en la ejecución de los planes de ordenación urbanística.

Artículo 10.- Es de la competencia de los Municipios en materia urbanística: 1. Elaborar y aprobar los planes de desarrollo urbano local. A tal efecto los Consejos crearán los organismos técnicos competentes y solicitarán la cooperación de los demás órganos con competencia urbanística. 2. Velar para que los planes nacionales y regionales de ordenación del territorio y de ordenación urbanística se cumplan en su ámbito. 3. Dictar las ordenanzas necesarias para la ejecución, control y gestión de los planes en materia de zonificación, régimen de arquitectura, ingeniería y construcciones, y, en general, sobre cualesquiera otras materias urbanísticas de carácter local, con sujeción a las leyes, reglamentos y planes nacionales. 4. Elaborar los planes de ordenación urbanística cuando el Ejecutivo Nacional delegue en ellos esta atribución. 5. Estimular la participación de las comunidades organizadas y de la ciudadanía en general en la elaboración y ejecución de los planes. 6. Constituir patrimonios públicos de suelos a los fines de la ordenación urbanística. 7. Ejercer todas las demás facultades urbanísticas propias del ámbito local que no estén expresamente atribuidas por la ley a otro organismo. Artículo 11.- Las correspondientes ordenanzas municipales determinarán los órganos de planeamiento, gestión y ejecución urbanística. Cuando en dos o más Municipios que no constituyan Distrito Metropolitano existan intereses urbanísticos comunes, aquellos podrán mancomunarse para constituir órganos urbanísticos intermunicipales. Las autoridades urbanísticas nacionales podrán condicionar la

concesión de asistencia técnica o de subvenciones, y la ejecución de programas a la constitución de Mancomunidades.

Ley orgánica para la Ordenación del Territorio (1983) TITULO I

Disposiciones Generales Artículo 1º.- La presente Ley tiene por objeto establecer

las disposiciones que regirán el proceso de ordenación del territorio en concordancia con la estrategia de Desarrollo Económico y Social a largo plazo de la Nación. Artículo 3º.- A los efectos de la presente Ley Orgánica la ordenación del territorio comprende: 1º. La definición de los mejores usos de los espacios de acuerdo a sus capacidades, condiciones específicas y limitaciones ecológicas. 2º.

El establecimiento de criterios prospectivos y de los principios que orienten los procesos de urbanización, industrialización, desconcentración económica y de asentamientos humanos. 3º. La mejor distribución de la riqueza que beneficie prioritariamente a los sectores y regiones de menores ingresos y a las localidades menos favorecidas. 4º. El desarrollo regional armónico que permita corregir y superar el desequilibrio entre las grandes ciudades y el resto del país, y entre unas regiones y otras; 5º. El desarrollo agrícola y el ordenamiento rural integrados, para mejorar las condiciones de habitabilidad del medio rural y para la creación de la infraestructura necesaria para el fomento de la actividad del sector agropecuario; 6º. El proceso de urbanización y la desconcentración urbana, mediante la creación de las condiciones económicas, sociales y culturales necesarias que permitan controlar el flujo migratorio a las ciudades. 7º. La desconcentración y localización industrial con el objeto de lograr un desarrollo económico más equilibrado y un racional aprovechamiento de los recursos naturales;

8º. La definición de los corredores viales y las grandes redes de transporte; 9º. La protección del ambiente, y la conservación y racional aprovechamiento de las aguas, los suelos, el subsuelo, los recursos forestales y demás recursos naturales renovables y no renovables en función de la ordenación del territorio; 10. La descentralización y desconcentración administrativa regional, a los efectos de lograr una más adecuada participación de las regiones y de los Estados y Municipios en las tareas del desarrollo nacional. 11. El fomento de iniciativas públicas y privadas que estimulen la participación ciudadana en los problemas

relacionados con la ordenación del territorio y la regionalización; 12. Cualesquiera otras actividades que se consideren necesarias al logro del objeto de la Ley.

TITULO II De la Planificación de la Ordenación del Territorio

CAPITULO I Disposición General

Artículo 8º.- La planificación de la ordenación del territorio forma parte del proceso de planificación del desarrollo integral del país, por lo que todas las actividades que se desarrollan a los efectos de la planificación de la ordenación del territorio, deberán estar sujetas a las normas que rijan para el Sistema Nacional de Planificación, una vez éstas establecidas.

CAPITULO II Del Plan Nacional de Ordenación del Territorio

Artículo 9º.- El plan Nacional de Ordenación del Territorio es un instrumento a largo plazo que sirve de marco de referencia espacial, a los planes de desarrollo de mediano y corto plazo del país y a los planes sectoriales adoptados por el Estado, y contiene las grandes directrices en las siguientes materias: 1. Los usos primordiales y prioritarios a que deben destinarse las amplias áreas del territorio nacional su litoral y los espacios marinos de su influencia, de acuerdo a sus potencialidades económicas, condiciones específicas y capacidades ecológicas. 2. La localización de las principales actividades industriales agropecuarias, mineras y de servicios; 3. Los lineamientos especiales del proceso de urbanización y del sistema de ciudades; 4. El señalamiento de los espacios sujetos a un régimen especial de conservación, defensa y mejoramiento del ambiente y de las medidas de protección a adoptar con tales objetivos; 5. El señalamiento de las áreas en las cuales se deban establecer limitaciones derivadas de las exigencias de seguridad y defensa, y la armonización de los usos del espacio con los planes que a tal efecto se establezcan. 6. Las políticas para la administración de los recursos naturales; 7. La identificación y régimen de explotación de los recursos naturales en función de la producción energética y minera;

8. El señalamiento y la localización de las grandes obras de infraestructura relativas a energía, comunicaciones terrestres, marítimas y aéreas; aprovechamiento de recursos hidráulicos; saneamiento de grandes áreas y otras análogas; 9. Los lineamientos generales de los corredores viales y de transporte; 10. La amortización

de usos de los desarrollos rurales y turísticos; 11. La política de incentivos que coadyuve a la ejecución de los planes de ordenación del territorio. Parágrafo Único: El Plan Nacional de Ordenación del Territorio comprenderá, las bases técnicas y económicas para la ejecución del propio Plan, las cuales se formularán en concordancia con la dinámica del desarrollo del país.

CAPITULO IV De los Planes Sectoriales

Artículo 14.- Los Planes Sectoriales y, en particular, los planes de desarrollo agrícola y reforma agraria, de aprovechamiento de los recursos hidráulicos de los recursos naturales energéticos o mineros, de desarrollo industrial de transporte, de construcciones y de equipamientos de interés público, en su dimensión espacial, deberán sujetarse a los lineamientos y directrices del Plan Nacional de Ordenación del Territorio y a los desarrollos del mismo contenidos en los otros planes de ordenación del territorio. El Reglamento establecerá los planes sectoriales, así como las modalidades de su elaboración.

LEY ORGANICA DE EDUCACION

TITULO I

Disposiciones fundamentales

Artículo 1º La presente Ley establece las directrices y bases de la educación como proceso integral; determina la orientación, planificación y organización del sistema educativo y norma el funcionamiento de los servicios que tengan relación con éste.

Artículo 2º La educación es función primordial e indeclinable del Estado, así como derecho permanente e irrenunciable de la persona.

Artículo 3º La educación tiene como finalidad fundamental el pleno desarrollo de la personalidad y el logro de un hombre sano, culto, crítico y apto para convivir en una sociedad democrática, justa y libre, basada la familia como célula fundamental y en la valorización del trabajo; capaz de participar activa, consciente y solidariamente en los procesos de transformación social; consustanciado con los valores de la identidad nacional y con la comprensión, la tolerancia, la convivencia y las actitudes que favorezcan el fortalecimiento de la paz entre las naciones y los vínculos de integración y solidaridad latinoamericana.

La educación fomentará el desarrollo de una conciencia ciudadana para la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente, calidad de vida y el uso racional de los recursos naturales; y contribuirá a la formación y capacitación de los equipos humanos necesarios para el desarrollo del país y la promoción de los esfuerzos creadores del pueblo venezolano hacia el logro de su desarrollo integral, autónomo e independiente.

Artículo 4° La educación, como medio de mejoramiento de la comunidad y factor primordial del desarrollo nacional, es un servicio público prestado por el Estado, o impartido por los particulares dentro de los principios y normas establecidos en la ley, bajo la suprema inspección y vigilancia de aquel y con su estímulo y protección moral y material.

Artículo 5° Toda persona podrá dedicarse libremente a las ciencias, a la técnica, a las artes o a las letras; y previa demostración de su capacidad, fundar cátedras y establecimientos educativos conforme a las disposiciones de esta Ley o de leyes especiales y bajo la suprema inspección y vigilancia del Estado.

Artículo 6° Todos tienen derecho a recibir una educación conforme con sus aptitudes y aspiraciones, adecuada a su vocación y dentro de las exigencias del interés nacional o local, sin ningún tipo de discriminación por razón de la raza, del sexo, del credo, la posición económica y social o de cualquier otra naturaleza. El estado creará y sostendrá instituciones y servicios suficientemente dotados para asegurar el cumplimiento de la obligación que en tal sentido le corresponde, así como los servicios de orientación, asistencia y protección integral al alumno, con el fin de garantizar el máximo rendimiento social del sistema educativo y de proporcionar una efectiva igualdad de oportunidades educacionales.

Artículo 7° El proceso educativo está estrechamente vinculado al trabajo, con el fin de armonizar la educación con las actividades productivas propias del desarrollo nacional y regional y deberá crear hábitos de responsabilidad del individuo con la producción y la distribución equitativa de sus resultados.

Artículo 8° La educación que se imparta en los institutos oficiales será gratuita en todos sus niveles y modalidades. La Ley de Educación Superior en lo referente a este nivel de estudios y el Ejecutivo Nacional en la modalidad de educación

especial, establecerán obligaciones económicas cuando se trate de personas provistas de medios de fortuna.

Los recursos financieros que el Estado destina a educación, constituyen una inversión de interés social que obliga a todos sus beneficiarios a retribuir servicios a la comunidad.

Artículo 9° La educación será obligatoria en los niveles de educación preescolar y de educación básica. La extensión de una obligatoriedad en el nivel de preescolar se hará en forma progresiva y coordinándola, además, con una adecuada orientación de la familia mediante programas especiales que la capacite para cumplir mejor su función educativa.

Artículo 10. En los establecimientos docentes o durante el curso de cualquier actividad extraescolar que se cumpla con fines educativos, no podrá realizarse ninguna actividad de proselitismo partidista o de propaganda política. Tampoco se permitirá la propaganda de doctrinas contrarias a la nacionalidad o a los principios democráticos consagrados en la Constitución.

Artículo 11. Los medios de comunicación social son instrumentos esenciales para el desarrollo del proceso educativo; en consecuencia, aquellos dirigidos por el Estado serán orientados por el Ministerio de Educación y utilizados por éste en la función que le es propia. Los particulares que dirijan o administren estaciones de radiodifusión sonora o audiovisual están obligados a prestar su cooperación a la tarea educativa y ajustar su programación para el logro de los fines y objetivos consagrados en la presente ley.

Se prohíbe la publicación y divulgación de impresos u otras formas de comunicación social que produzcan terror en los niños, inciten al odio, a la agresividad, la indisciplina, deformen el lenguaje y atenten contra los sanos valores del pueblo venezolano, la moral y las buenas costumbres. Asimismo, la Ley y los reglamentos regularán la propaganda en defensa de la salud mental y física de la población.

Artículo 12. Se declaran obligatorios la educación física y el deporte en todos los niveles y modalidades del sistema educativo. El Ejecutivo Nacional promoverá su difusión y práctica en todas las comunidades de la nación y establecerá las

peculiaridades y excepciones relativas a los sujetos de la educación especial y de adultos.

Artículo 13. Se promoverá la participación de la familia de la comunidad y de todas las instituciones en el proceso educativo.

CAPITULO **V**
DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

Artículo 25. La educación superior se inspirará en un definido espíritu de democracia, de justicia social y de solidaridad humana y estar abierta a todas las corrientes del pensamiento universal en la búsqueda de la verdad, las cuales se expondrán, investigarán y divulgarán con rigurosa objetividad científica.

Artículo 26. La educación superior tendrá como base los niveles precedentes y comprender la formación profesional y de postgrado. La ley especial establecerá la coordinación e integración de las instituciones del nivel de educación superior, sus relaciones con los demás niveles y modalidades, el régimen, organización y demás características de las distintas clases de institutos de educación superior, de los estudios que en ellos se cursan y de los títulos y grados que otorguen y las obligaciones de orden ético y social de los titulados.

Artículo 27. La educación superior tendrá los siguientes objetivos:

1. Continuar el proceso de formación integral del hombre, formar profesionales y especialistas y promover su actualización y mejoramiento conforme a las necesidades del desarrollo nacional y del progreso científico.
2. Fomentar la investigación de nuevos conocimientos e impulsar el progreso de la ciencia, la tecnología, las letras, las artes y demás manifestaciones creadoras del espíritu en beneficio del bienestar del ser humano, de la sociedad y del desarrollo independiente de la nación.
3. Difundir los conocimientos para elevar el nivel cultural y ponerlos al servicio de la sociedad y del desarrollo integral del hombre.

Artículo 28. Son institutos de educación superior, las universidades, los institutos universitarios pedagógicos, politécnicos, tecnológicos y colegios universitarios y los institutos de formación de oficiales de las Fuerzas Armadas; los institutos especiales de formación docente, de bellas artes y de investigación; los institutos

superiores de formación de ministros del culto; y, en general, aquellos que tengan los propósitos señalados en el artículo anterior y se ajusten a los requerimientos que establezca la ley especial.

Artículo 29. El ingreso a la docencia en la educación superior hará siempre mediante el sistema de concursos en la forma en que lo determinen la ley especial y los reglamentos respectivos.

Artículo 30. Los institutos de educación superior tendrán la autonomía que, de acuerdo con su naturaleza y funciones, les confiera la ley especial. El Consejo Nacional de Universidades o el organismo que al efecto se creare, podrá dictar las normas administrativas y financieras que juzgue necesarias, en su condición de organismo coordinador de la política universitaria. Estas normas serán de estricto cumplimiento por parte de todos los institutos de educación superior.

Artículo 31. Los graduados en establecimientos de educación superior ejercerán su profesión hasta por los dos primeros años siguientes a la culminación de sus estudios de pregrado, en el lugar que el Estado considere conveniente en función del desarrollo del país. En las leyes que regulan el ejercicio de cada profesión y en el reglamento de la presente ley se establecerán los requisitos mínimos para el cumplimiento de esta obligación. El Ejecutivo Nacional dictará las normas necesarias para armonizar el cumplimiento de esta obligación con las relativas al ordenamiento jurídico en materia de servicio militar y para permitir que el que haya sido prestado durante el período de los estudios se pueda imputar en todo o en parte a la obligación establecida en el encabezamiento de este artículo.

CAPITULO XI DE LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR

Artículo 44. La educación extraescolar atenderá los requerimientos de la educación permanente. Programas diseñados especialmente proveer n a la población de conocimientos y prácticas que eleven su nivel cultural, artístico y moral y perfeccionen la capacidad para el trabajo.

El Estado proporcionará en todos los niveles y modalidades la orientación y los medios para la utilización del tiempo libre.

Artículo 45. La educación extraescolar aprovechar las facilidades o recursos que para esta clase de educación posean las instituciones docentes públicas o privadas, los talleres libres de artes, las bibliotecas, las instalaciones deportivas y recreacionales, las industrias establecidas y demás posibilidades existentes dentro de las comunidades y utilizará al máximo la potencialidad educativa de los medios de comunicación social.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DEL REGLAMENTO GENERAL DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1º: Corresponde al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, conocer y decidir respecto al control de la higiene y salubridad de los alimentos destinados al consumo humano; para lo cual, a través de la dependencia ductora del programa de higiene de los alimentos, elaborará las normas o reglamentación técnicas que regirán la producción, fabricación, almacenamiento, transporte, distribución, expendio, importación y exportación de los mismos.

ARTICULO 2º: Los proyectos de normas técnicas que impongan condiciones o características particulares a los alimentos, sus envases y embalajes, destinados a la actividad alimentaria, serán discutidos en el seno de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), y será el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social el organismo encargado de vigilar su cumplimiento.

ARTICULO 3º: A los fines previstos en estas normas y en el Reglamento General de alimentos, se establecen las siguientes definiciones: 1. Alimento Fresco: es aquel alimento que no ha sufrido ninguna transformación dirigida a su conservación o el mantenimiento de su valor alimenticio y su vida útil está suspendida en algunos casos al uso de bajas temperaturas para su conservación. 2. Alimento Manufacturado: Es aquel alimento obtenido como resultado de un proceso tecnológico.

3. Alimento de Consumo Inmediato: son aquellos alimentos destinados a ser consumidos a corto plazo, elaborados en hoteles, restaurantes, cafeterías, instituciones públicas o privadas, expendios ambulantes y similares. 4. Alimento Natural: Se consideran alimentos naturales: a.- Los alimentos de origen vegetal, animal o mineral para cuyo consumo se requiere solo de la remoción de las partes no comestibles o de los tratamientos adecuados para su perfecta higienización y conservación. b.- Aquellos alimentos manufacturados que han sido extraídos, destilados, tratados, calentados, desecados, sometidos a procesos enzimáticos o de fermentación, derivados de especias, frutas o jugos de frutas, vegetales o sus jugos, levaduras comestibles, hierbas, cortezas, brotes, raíces, hojas o cualquier material vegetal o de carnes, huevos, leche, o productos lácteos y en los cuales no se ha adicionado ningún elemento extraño. 5. Alimento Perecedero: Es aquel alimento fresco o manufacturado que en razón de su composición, características físicas, químicas y biológicas, puede experimentar cambios de diversa naturaleza que limitan su período de vida útil, y que por lo tanto, exige condiciones especiales de fabricación, conservación, almacenamiento y transporte. 6. Alimento análogo: Es aquel alimento de apariencia y propiedades organolépticas semejantes a las del producto original, cuyos ingredientes básicos son diferentes, pero cumplen con sus mismas propiedades nutricionales fundamentales y funcionales. 7. Alimento Sucedáneo: Es aquel alimento que no tiene necesariamente apariencias y características organolépticas semejantes a las del producto original, cuyos ingredientes básicos son diferentes, y sin embargo cumple con sus mismas propiedades funcionales, pero no las nutricionales. 8. Alimento de Imitación: Es aquel alimento de apariencia y propiedades organolépticas semejantes a las del producto original; preparado con el objetivo de imitar otro alimento y cuyos ingredientes básicos son diferentes a los del alimento original, y no cumple con las propiedades nutricionales del mismo. 9. Alimento Falsificado: Es aquel alimento que ha sido rotulado o preparado para simular otro conocido o ya registrado. 10. Alimento Contaminado: Es aquel alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas por las normas nacionales, o en su defecto, por normas reconocida internacionalmente. 11.

Alimento Nocivo: Es aquel capaz de provocar efectos perjudiciales en los consumidores. 12. Aditivo Alimentario: Toda sustancia o mezcla de sustancias, dotadas o no de valor nutritivo, y que son agregadas a un alimento con un fin tecnológico para modificar directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas, o biológicas del alimento, o para ejercer cualquier acción de mejoramiento, prevención estabilización o conservación.

13. Autoridad Sanitaria Competente: Es (son) el (los) funcionario (s) designado (s) por el organismo de salud competente para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Instrumento. 14. Coadyuvante Tecnológico: Es toda sustancia o mezcla de sustancias que ejercen una acción en cualquier fase de la elaboración y que usualmente son eliminadas o reducidas a cantidades inapreciables, inactivadas o transformadas antes de obtener el producto final por lo que su presencia no influye significativamente en las características del producto final. 15. Depósito de Alimentos: Es el establecimiento destinado para el almacenamiento de alimentos o materias primas para consumo humano. 16. Envase: Artículo fabricado a partir de uno o más materiales y cuya función es la de contener, proteger y facilitar la comercialización del alimento. 17. Establecimiento: Toda edificación y sus áreas adyacentes, administradas por la empresa, destinada a la manipulación de alimentos. 18. Expendio de Alimentos: Los lugares destinados a la venta de alimentos de consumo humano. 19. Fábrica o Planta de Alimentos: Todo establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas productivas, destinadas a fraccionar, producir, transformar o envasar alimentos para consumo humano. 20. Fecha de Consumo Preferente: Es la fecha hasta la cual el producto mantiene sus características, siempre que éste se haya conservado en las condiciones recomendadas; sin embargo, después de esa fecha, el alimento puede ser enteramente satisfactorio y su consumo posterior no implica un riesgo de salud pública, ni necesariamente un deterioro considerable de su calidad. 21. Fecha de Expiración, Vencimiento o Caducidad: Es la fecha en que termina el período de vida útil del producto, desde el punto de vista microbiológico; y después de lo cual éste no puede ser comercializado. 22. Ingrediente: Todo componente alimentario que se emplea en la elaboración de un alimento. 23. Ingredientes Primarios: Son

aquellos que le dan las características intrínsecas que definen al alimento y que al sustituir uno o más de ellos, el producto pierde su identidad. 24. Ingredientes Secundarios: Son aquellos que sustituido uno o varios de ellos, no modifican las características que definen el producto. 25. Importador de Alimentos: Toda persona que, de acuerdo a la legislación vigente en calidad de propietario, consignatario, agente, corredor, distribuidor, introduzca al país alimentos producidos o elaborados fuera del territorio nacional. 26. Laboratorio Oficial: Es una Institución analítica, pública o privada, autorizada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social para la realización de análisis a los alimentos cuyos resultados, son reconocidos oficialmente. 27. Manipulación de Alimentos: Cualquier operación o proceso a la que es sometido el alimento desde el cultivo, recolección, selección, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, expendio y preparación para el consumo. 28. Materia Prima: Sustancias naturales o artificiales elaboradas o no, empleadas por la industria alimentaria para su utilización directa, y reenvasado fraccionario o conversión en productos para consumo humano. 29. Período de Vida Útil: Es el tiempo durante el cual el producto conserva la calidad de diseño bajo el que es ofrecido al consumidor en cuanto a sus características básicas aceptables, desde el punto de vista organoléptico, nutricional, físico – químico y microbiológico, cuando éste es mantenido y conservado en las condiciones recomendadas durante toda la cadena de comercialización hasta su consumo. 30. Permiso de Importación: Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social autoriza la importación de determinados alimentos. 31. Permiso Sanitario de Establecimientos y Vehículos: Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social autoriza el funcionamiento de los mismos para realizar actividades relacionadas con alimentos. 32. Registro Sanitario de Alimentos: Es el acto administrativo por medio del cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social concluye el procedimiento de estudio y evaluación técnica de los alimentos y procede a declararlos aptos para su consumo e Inscripción en el Registro correspondiente y autorización para su libre venta. 33. Registro Sanitario de Materiales y Envases Destinados al Contacto con Alimentos: Es la autorización otorgada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, previo procedimiento de estudio y evaluación de los materiales y envases destinados para

el contacto con los alimentos, a fin de declararlos satisfactoriamente aptos para el uso previsto.

ARTICULO 4º: Se consideran como alimentos no aptos para el consumo humano los que presentan algunas de las siguientes condiciones: 1.- Que el producto haya excedido su fecha de vencimiento. 2.- Que se trate de alimentos nocivos, alterados o contaminados.

ARTICULO 5º: Se consideran alimentos no aptos para la venta: 1.- Los Alimentos manufacturados que no estén registrados en el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. 2.- Aquellos alimentos que requieran permiso de importación y que hayan sido importados sin el cumplimiento de este requisito. 3.- Los alimentos comercializados por importadores no autorizados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. 4.- Los alimentos adulterados o falsificados.

CAPITULO II DEL CONTROL DE LA HIGIENE Y SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS.

ARTICULO 6º: A los fines previstos en los Artículos 12, 18, 30 y 42 del Reglamento General de Alimentos, El Ministerio de Sanidad y Asistencia Social ejercerá el control de la higiene y salubridad de los alimentos mediante las actuaciones que a continuación se indican: 1.- Permiso Sanitario de establecimientos y de vehículos que sean adaptados a tal fin. 2.- Registro Sanitario de los Alimentos. 3.- Registro Sanitario de materiales y envases destinados al contacto con los alimentos. 4.- Permiso de Importación. 5.- Registro de Importadores de alimentos. 6.- Control de los Alimentos Comercializados.

SECCION I DEL PERMISO SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y VEHICULOS.

ARTICULO 7º: Quedan sujetos a Permiso Sanitario los establecimientos y los vehículos de propiedad pública o privada, destinados a efectuar una o varias de las siguientes actividades: 1.- Producción y fabricación de alimentos. 2.- Preparación de alimentos. 3.- Depósito o almacenamiento de alimentos. 4.- Transporte de alimentos. 5.- Expendio de alimentos, fijos o ambulantes.

ARTICULO 8º: Para obtener licencia o permiso sanitario del Establecimiento o Vehículo, el interesado debe consignar los siguientes documentos: 1.- Planilla de

solicitud acompañado de los recaudos exigidos en la misma. 2.- Registro Mercantil del Establecimiento o registro del vehículo. 3.- Declaración jurada, otorgada por el propietario del establecimiento o del vehículo, donde manifieste conocer las especificaciones sanitarias establecidas por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social para el funcionamiento del establecimiento o el vehículo en cuestión. Dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes a la presentación de la solicitud, si ésta cumple con las exigencias especificadas en este Artículo, el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social debe pronunciarse. En el caso de que los documentos adolezcan de fallas u omisiones, se aplicará lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

ARTICULO 9º: Cuando se modifiquen las condiciones higiénico – sanitarias o de procesos, bajo las cuales fue permitido el establecimiento o el vehículo, o se incorporen nuevos procesos tecnológicos, el interesado lo notificará al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social y demostrará mediante soportes técnicos que tales modificaciones se ciñen a las normas y características establecidas al respecto.

ARTICULO 10: A los fines de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 12 del Reglamento General de Alimentos, en cuanto a la renovación, el interesado deberá notificar anualmente al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social que su establecimiento o vehículo continúa en funcionamiento y que cumple con las normas sanitarias vigentes para este tipo de establecimiento o vehículo.

ARTICULO 11: El Ministerio de Sanidad y Asistencia Social fijará mediante Resolución las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y vehículos anteriormente mencionados. Las infracciones a las disposiciones dictadas serán sancionadas de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 13 del Reglamento General de Alimentos.

SECCION II DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS

ARTICULO 12: Todo alimento, ya sea nacional o importado, debe registrarse en el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social antes de su importación o comercialización nacional, salvo que se trate de:

1.- Los alimentos frescos o en su estado natural. 2.- Las materias primas alimentarias destinadas al uso industrial, en su estado natural. 3.- Los alimentos

para su consumo inmediato. 4.- Muestras importadas sin valor comercial, destinadas a la obtención del Registro Sanitario o con fines de investigación. 5.- Las materias primas de origen químico o biológico en su estado puro, entendiéndose por tal, aquellas no mezcladas con otras.

ARTICULO 13: Para otorgar el Registro Sanitario de un producto alimenticio, éste debe reunir las siguientes condiciones: a.- Que sea apto para el consumo humano. b.- Que cumpla los requisitos exigidos para el tipo de alimento de acuerdo a la legislación vigente. c.- Que las condiciones de elaboración, almacenamiento, conservación y empaçado o envasado cumplan con las normas sanitarias establecidas para los mismos.

ARTICULO 14: Para Obtener el Registro Sanitario de alimentos producidos en el país, el interesado debe consignar los siguientes recaudos:

1.- Solicitud Dirigida al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, la cual debe contener: a.- Nombre y marca del producto. b.- Denominación comercial, domicilio y dirección del fabricante o envasador, cuando sean personas distintas. c.- Indicación en orden decreciente de los ingredientes y aditivos que componen el producto. d.- Indicación cuantitativa de los aditivos con excepción de aromatizantes y saborizantes. e.- Indicación de las sustancias añadidas para el enriquecimiento, de ser el caso, y la cantidad presente en el producto terminado. f.- Tiempo durante el cual el producto se conserva apto para el consumo humano y condiciones de conservación. g.- Sistema de identificación de la producción. h.- Categorización del alimento (imitación, análogo, etc). j.- Declaración jurada del interesado en el cual conste que todos los datos referidos en el expediente o acompañados con él, son ciertos y ajustados a las disposiciones sanitarias vigentes. 2.- Protocolo de análisis físico-químico y/o microbiológico y/o cualquier otro análisis necesario para la mejor identificación del producto, expedido por la empresa fabricante o laboratorios aprobados por la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), o el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en donde se exprese además que el producto cumple con las Normas Venezolanas COVENIN cuando existan. 3.- Copia Fotostática del Permiso Sanitario vigente de la industria, expedido por la autoridad sanitaria competente. 4.- Informe de la evaluación higiénico-sanitaria y

perfil sanitario de la industria, expedido por la autoridad sanitaria competente. 5.- En el caso de nuevas industrias o de reforma y/o ampliación de la industria ya instalada, solo se debe presentar el oficio de aprobación del proyecto de construcción, expedido por la autoridad sanitaria competente, en lugar de lo establecido en los puntos 3 y 4. 6.- Copia de las artes finales o rótulos definitivos y otros impresos destinados a ilustrar el producto, los cuales deben cumplir con las normas venezolanas COVENIN sobre la materia. 7.- Una muestra testigo del producto, cuando el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social así lo requiera para la correcta identificación y denominación del producto.

ARTICULO 15: Para obtener el Registro Sanitario de Alimentos Importados, el interesado debe consignar además de los documentos indicados en los Ordinales 1,2, 6 y 7 del artículo 14 de estas normas anterior, lo siguiente: 1.- Autorización del fabricante a una persona natural o jurídica para que el producto sea registrado y/o posteriormente comercializado en el país.

2.- Certificado expedido por la autoridad competente del país de origen, donde se haga constar que el alimento ha sido autorizado para el consumo humano y es de libre venta y consumo en el país de origen. Los documentos a que se refieren los numerales 1 y 2 de este Artículo, deben consignarse en idioma castellano, debidamente legalizados por el Consulado Venezolano en el país de origen y caducarán a los doce (12) meses de su expedición si no se ha introducido la respectiva solicitud de registro en el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Cuando estos documentos no estén redactados en idioma castellano, deben ser traducidos por un intérprete público.

ARTICULO 16: Para obtener el Registro Sanitario de Bebidas Alcohólicas de Fabricación Nacional, el interesado debe consignar además de los documentos exigidos en el Artículo 14 de estas Normas, lo siguiente: 1.- Acta de captación de muestras. 2.- Certificado de añejamiento o envejecimiento cuando sea el caso.

ARTICULO 17: Para obtener el Registro Sanitario de Bebidas Alcohólicas Importadas, el interesado debe consignar además de los documentos exigidos en el artículo 15 de estas Normas, lo siguiente: 1.- Certificado de origen.

2.- Certificado de añejamiento o envejecimiento, si este es el caso.

ARTICULO 18: Los alimentos de un mismo tipo con variaciones de composición, país de origen, marca y nombre, requieren de registros individuales para cada uno de ellos.

ARTICULO 19: El Registro Sanitario de Alimentos podrá concedido en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de consignación de los documentos, siempre y cuando la documentación esté completa y se haya demostrado en la misma, que el alimento es apto para el consumo humano. Una vez otorgado el Registro Sanitario de Alimentos y previo a la comercialización del primer lote en el país, el interesado debe notificar por escrito al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, la fecha de colocación del producto en el mercado, ya sea éste nacional o importado. Cumplido lo anterior, la autoridad sanitaria competente, cuando fuere necesario procederá a: 1.- Tomar las muestras del producto en la planta o en el mercado según se trate de productos nacionales o importados, para efectuar los análisis correspondientes. Los análisis serán efectuados por un laboratorio oficial y su resultado pasará a formar parte de la identificación del producto en el respectivo expediente del Registro Sanitario. 2.- En caso de verificar fallas, errores o irregularidades subsanables, el interesado será notificado dándole plazo necesario para la corrección de las mismas. De persistir éstas, el infractor estará sujeto a las penalidades correspondientes. 3.- En caso de que esté plenamente demostrado que el producto no cumple con lo estipulado en el Artículo 13 de estas Normas, el Registro será derogado y el producto será decomisado en todo el territorio nacional.

ARTICULO 20: Los alimentos envasados o empacados tanto de fabricación nacional como importados, deben indicar en el envase o rótulo, la identificación del lote de producción, así como la fecha de expiración. Esta información debe ser visible y fácilmente legible y no podrá ser cubierta, modificada o alterada bajo ninguna circunstancia.

ARTICULO 21: Los Ministerios de Relaciones Exteriores y de Sanidad y Asistencia Social dictarán las normas que deben cumplirse para la importación de alimentos no registrados, por parte de misiones diplomáticas.

ARTICULO 22: El Registro Sanitario tendrá una vigencia de cinco (5) años; contados a partir de la fecha de su publicación en la Gaceta Oficial; al vencimiento del mismo, éste deberá renovarse. A efecto de su renovación bastará que el interesado participe por escrito al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social que el producto que fabrica o importa mantiene las características bajo las cuales fue registrado; notificación que se hará con tres (3) meses de anticipación.

ARTICULO 23: Cualquier modificación al Registro Sanitario por cambio de fórmula en los Ingredientes Primarios debe ser autorizada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social; a tal fin el interesado indicará la lista de ingredientes en orden decreciente, y anexará el protocolo de análisis correspondiente, donde se muestre que las modificaciones se ciñen a las normas y características exigidas para este producto.

ARTICULO 24: El interesado debe notificar al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social las modificaciones al Registro Sanitario de Alimentos tanto nacional como importado. En los casos enunciados a continuación, se remitirá adjunta, la documentación necesaria cuando así se requiera: a.- Cambio de lugar de fabricación dentro del país. b.- Inclusión o exclusión de otra planta fabricante. c.- Cambio o inclusión de nuevo importador. d.- Cambio de Fórmula de ingredientes secundarios o aditivos. e.- Traspaso de la propiedad o representación. f.- Cambio de razón social. g.- Cambio de marca. h.- Cambio de fabricante. i.- Modificación en la rotulación. j.- Cambio de denominación del producto. k.- Cambio o inclusión de nueva presentación.

ARTICULO 25: El reconocimiento de los Registros Sanitarios de alimentos de otros países podrá ser objeto de acuerdos comerciales previa armonización de las normas y procedimientos de cada país y dando cumplimiento a las formalidades de la Ley. Cuando el país considere que algunos alimentos no debieran incluirse en estos acuerdos, se establecerá mediante lista de excepciones.

SECCION III REGISTRO SANITARIO DE MATERIALES Y ENVASES DESTINADOS AL CONTACTO CON ALIMENTOS.

ARTICULO 26: Para obtener el Registro Sanitario de Materiales y Envases destinados al contacto con los alimentos, el interesado debe consignar los siguientes

documentos: Solicitud que contengan lo siguiente: a.- Indicación cualitativa y cuantitativa de la materia prima utilizada en su fabricación, así como de los aditivos empleados. b.- Métodos analíticos aplicados en el Control de Calidad del producto. c.- Indicación de los usos posibles, señalando la naturaleza de los alimentos que pueden contener. d.- Declaración jurada, donde manifieste conocer las normas técnicas o las condiciones y características vigentes sobre envasado, empaquetado o envoltorios de alimentos; y si el producto a registrar cumple con las mismas.

ARTICULO 27: En el caso a que se refiere el Artículo anterior, el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social debe pronunciarse en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de consignación de los documentos, siempre y cuando la documentación esté completa. Caso contrario, se aplicarán las previsiones contempladas en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

SECCION IV IMPORTACION DE ALIMENTOS

ARTICULO 28: Para la importación de alimentos manufacturados debe presentarse en el momento de su nacionalización en las Aduanas, copia del Oficio expedido por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, donde indique que el producto está registrado o que el importador ha sido autorizado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social para la importación y comercialización de dicho producto.

SECCION V DE LA INSPECCION SANITARIA.

ARTICULO 29: Los funcionarios encargados de la inspección de alimentos presentarán además del documento de identidad expedido por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social la respectiva orden de inspección, autorizada por el funcionario competente de dicho Ministerio, en el cual se indicará el vehículo o establecimiento objeto de la inspección, así como el motivo de la misma.

2.2 Definición de términos básicos

Arquitectura: Es el arte y la técnica de proyectar, diseñar y construir edificios. Modificando el hábitat humano y estudiando, la estética, el buen uso y la función de los espacios, ya sean arquitectónicos o urbanos.

Urbanismo: Es el conjunto de disciplinas que se encarga del estudio de los asentamientos humanos para su diagnóstico, comprensión e intervención.

Diseño: Proceso o labor a proyectar, coordinar seleccionar y organizar un conjunto de elementos para producir y crear formas visuales destinados a comunicar mensajes específicos a grupos determinados.

Equipamiento: El equipamiento urbano es el conjunto de edificios y espacios, predominantemente de uso público, en donde se realizan actividades complementarias a las de habitación y trabajo.

Espacios públicos: Es el lugar donde cualquier persona tiene el derecho a circular en paz y armonía, donde el paso no puede ser restringido por criterios de propiedad privada, y excepcionalmente por reserva gubernamental.

Complejo: El término complejo, del latín complexus, permite hacer referencia a aquello que se compone de diversos elementos. Se denomina complejo a la unión de dos o más cosas.

Cultural: El término cultura, que proviene del latín cultas, hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre.

Gastronomía: Actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural.

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

Según Balestrini (2006), el marco metodológico es “El conjunto de procedimientos lógicos, tecno-operacionales implícitos en todo proceso de investigación, con el objeto de ponerlos de manifiesto y sistematizarlos; a propósito de permitir descubrir y analizar los supuestos del estudio y de reconstruir los datos, a partir de los conceptos teóricos convencionalmente operacionalizados”. (p.125)

Del mismo modo, el marco metodológico indica la naturaleza de la investigación, dividida entre varios tipos entre los cuales se tomará por ámbito factible, esto quiere decir que, el nivel final de la misma debe completar la factibilidad del proyecto haciendo que este sea un problema al cual se le responda con una solución.

3.1 Tipo de Investigación

Hernández M. (2012) expone que, “permite darle la dimensión al nivel de acuerdo con los objetivos establecidos, el tipo de investigación determina la manera de cómo el investigador abordará el evento de estudio, de acuerdo a las técnicas, métodos, instrumentos y procedimientos propios de cada uno”.

Dentro de los tipos existentes, dependiendo de la investigación en sí, se puede determinar cómo será el nivel de trabajo en cuanto a profundidad y teniendo en cuenta las herramientas y métodos para poder recopilar la información necesaria y obtener un resultado que genere una solución al problema planteado. La presente investigación se caracteriza de forma documental y de campo, en donde se procederá a analizar las variables existentes para poder obtener correctamente las bases para la realización de este proyecto.

Según la UPEL (2006), se entiende por investigación documental:

“El estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza con apoyo principalmente en trabajos previos, información y datos divulgados por medio impreso, audiovisuales y electrónicos, la originalidad del estudio se refleja en el

enfoque crítico, conceptualizado, reflexiones, conclusiones, recomendaciones y en general, en el pensamiento del autor”

Así mismo, la investigación documental refiere a la recopilación de documentos previos como memorias, afiches, registros, códigos, constituciones y materiales bibliográficos afines al tema a tratar, que servirán de apoyo para la realización de esta investigación.

Santa palella y Feliberto Martins (2010), define que:

“La Investigación de campo consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural. El investigador no manipula variables debido a que esto hace perder el ambiente de naturalidad en el cual se manifiesta.”

Según lo anteriormente expuesto, la investigación de campo se refiere a la recolecta de información en el área a estudiar, en donde, el investigador deberá, según una serie de análisis, recopilar los datos necesarios para poder implementar la solución al problema.

3.2 Población y muestra

Población

Según Tamayo y Tamayo (1997), “La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común, la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación”.

La población es el cálculo de personas afectadas en la investigación, es decir, dentro del problema especificado, el conjunto de individuos que tienen relación con la situación a tratar, en donde mediante a ese número de usuarios se aplicarán diversas opciones donde haya una solución para el tema a fin.

Muestra

Tamayo y Tamayo (1997) explica que “La muestra es la que puede determinar la problemática ya que le es capaz de generar los datos con los cuales se identifican las fallas dentro del proceso”.

Así mismo, la muestra es el resultado del cálculo realizado con la población existente, dentro de la cual la presente investigación tomará en cuenta para poder llevar a cabo una solución para el problema que está dentro del sitio, mediante a herramientas que serán utilizadas a lo largo del proyecto.

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{e^2(N-1) + Z^2 * p * q}$$

Z= Nivel de confianza

P= Población a favor

q= Población en contra

N= Población total;

e= Error del muestreo; normalmente éste valor oscila entre 5% y 10%,

n= Tamaño de la muestra.

Sustituyendo los valores se obtiene que:

$$n = ? \quad N = 287795 \quad p = 95\% = 0,95$$

$$q = 5\% = 0,05 \quad e = 10\% = 0,10 \quad Z = 1,96$$

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,95 \times 0,5 \times 287795}{0,10^2 (287795 - 1) + 1,96^2 \times 0,95 \times 0,05}$$


$$n = 182,4650$$

En este caso es necesario utilizar las técnicas o instrumentos para recolectar los datos que se consideren relevantes para el proyecto de investigación, esto conlleva a utilizar la observación directa, lo que proporcionará la información necesaria para la culminación del presente trabajo.

Lista de Cotejo

Se trata de una herramienta que se usa para registrar o documentar de manera estructurada la información obtenida, indicando diferentes variables y la respuesta ante ellas. Balestrini (1998) la define como “Una lista de cotejo es una herramienta que se puede utilizar para observar sistemáticamente un proceso a través de una lista de preguntas cerradas” (p.138). En resumen, la lista de cotejo no es más que un repertorio de preguntas y respuestas sobre diferentes variables dentro de la temática en cuestión.

En la presente investigación se utilizó esta técnica para obtener información que pudiese ayudar al desarrollo de este proyecto, en ella se toman en cuenta factores de importancia para el entendimiento del entorno del sitio a estudiar, así como su funcionamiento y condiciones actuales, específicamente a través de los ojos de aquellos quienes frecuentan dicho lugar, para lograr un análisis acertado que permita plantear respuestas eficientes a las problemáticas observadas.

 <p>República Bolivariana de Venezuela Universidad José Antonio Páez Facultad De Ingeniería-Escuela De Arquitectura</p>			
Lista de Cotejo			
Variable	SI	NO	Observaciones
Topografía	X		Se requiere realizar ajustes, nivelación y planear el terreno
Vegetación		X	Baja presencia

Drenajes		X	No existe drenaje ni alcantarillado en las zonas aledañas a terreno donde se ejecutará el diseño
Vialidad Vehicular	X		Se encuentra en estado medio, la mayoría es de una sola vía
Servicios	X		Se tiene acceso para realizar toma de puntos de los servicios básicos.
Accesos	X		Consta de un acceso por medio de la vialidad existente en el sector.
Vialidad peatonal	X		Se encuentra en buen estado
Transporte publico	X		El transporte transita por la zona
Cloacas	X		Pasan tomas frente al terreno.
Aguas blancas	X		Las tuberías de aguas blancas pasan frente al terreno.

Tabla 1.

Fuente: Bustos.

3.3.1 Observación directa

Hernández, Fernández y Baptista (2006), explican que “la observación directa consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta. A través de esta técnica el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación”.

De esta manera, se refiere a las acciones generadas en el sitio de estudio, en donde el observador contempla y toma nota de todo lo que acontece, para luego organizarlo y tomar de ello puntos importantes que ayuden en el proceso de investigación, esto quiere decir que, se tomarán en cuenta los hechos que se puedan observar para poder documentarlos y tener una información directa del problema a tratar para así dar una solución.

3.3.2 Encuesta

Tamayo y Tamayo (2008) “La encuesta es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida

sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida".

Así mismo, según la recolecta de información mediante a la utilización de herramientas como la encuesta, se mejora el nivel de precisión en cuanto a hechos, problemas, mediante a la recogida de información , que será de utilidad en cuanto a la presente investigación.

3.3.3 Modelo de la Encuesta.



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA

Encuesta para determinar la realización del diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias en la Parroquia Las Delicias, Municipio Girardot, Estado Aragua.

Ítems	Preguntas	SI	NO
1	¿Vive en el sector Las Delicias, Municipio Girardot?		
2	¿Se encuentra satisfecho con los espacios urbanos que posee el Municipio Girardot?		
3	¿Considera usted que funcionan correctamente los medios de transporte público en el municipio?		
4	¿Está usted de acuerdo con la implantación de un espacio recreativo destinado a la gastronomía nacional e internacional?		
5	¿Considera que el Municipio Girardot es frecuentado por visitantes?		
6	¿Está a favor de la implementación de un complejo turístico-cultural dentro del municipio?		
7	¿Viaja con frecuencia a las costas de Choroni?		

8	¿Está usted de acuerdo con la implementación de medios de transporte masivo y ciclovías para el desarrollo urbano del proyecto?		
9	¿Cree usted que, con la incorporación de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias dentro de un complejo turístico, cultural y de formación, se impulse un movimiento económico y cultural positivo para el Municipio Girardot?		
10	¿Ingresaría a algunos de los espacios que se generarán en el Complejo turístico, cultural y de formación?		

Tabla 2.

Fuente: Bustos.

3.4 Técnicas de Análisis de Datos.

Según Arias (2004), "en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan" (p. 99). Por lo que se tomará en cuenta el análisis cuantitativo para la presente investigación, según explica Sampieri (1991), "usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías". De esta manera se puede obtener la información precisa según una serie de pruebas a un número de individuos.

Del mismo modo, el análisis de la investigación evalúa la actividad realizada en el campo, se basa en la recopilación de información enfocándose en la profundización de cada uno de los resultados, así mismo, logrando obtener los datos necesarios para completar el presente trabajo.

3.5 Fases de la investigación

Fase I Diagnostico

Al momento del diagnóstico de la investigación, se debe investigar sobre la situación actual del Municipio Girardot, sector Las Delicias, de esta manera se dan a conocer las deficiencias de este en cuanto a equipamientos, espacios urbanos, medios de transporte, etc. Con la finalidad de brindar una solución a dichas problemáticas existentes y mediante a una encuesta determinar la cantidad de usuarios afectados directamente por situaciones actuales en el sitio.

Fase II Análisis

Por su parte, se realiza el análisis de los datos recopilados según los resultados del diagnóstico, esto conlleva a la investigación de documentos previos relacionados con el tema a tratar y a su vez el estudio de las bases legales requeridas referentes al presente proyecto, de esta manera el trabajo propuesto podrá cumplir con lo establecido por normativas.

Fase III Planteamiento del Reordenamiento Urbano

Se plantea un reordenamiento en el urbanismo del Municipio Girardot, con la finalidad de cumplir con las propuestas para el mejoramiento de los equipamientos existentes, la facilidad del recorrido con respecto al transporte público, reactivación de espacios urbanos y mejora de la infraestructura.

Fase IV. Proyecto

Se diseña un Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias, generando espacios recreativos para los usuarios que viven en las delicias, a su vez, proporcionando un área educativa para la formación de nuevos cocineros en el estado Aragua.

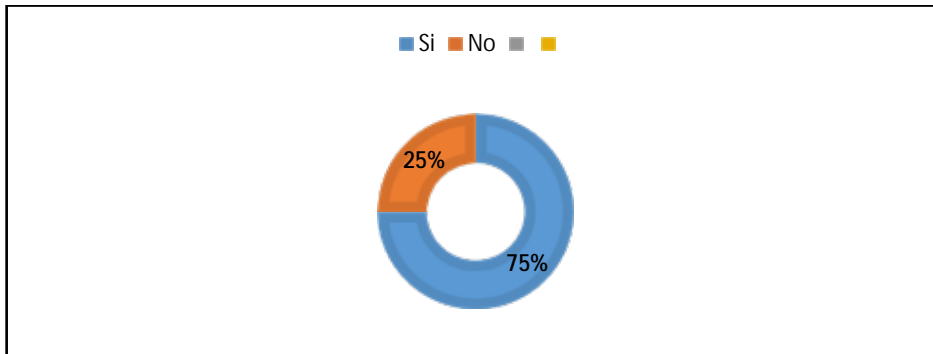
Gráficos de Resultados.

Arias (2003) comenta que “la estadística descriptiva es necesaria para considerar los datos resumidos a través de uno o varios valores que determinen los principales caracteres del fenómeno que se estudia” (p. 59) Según la cita antes mencionada los gráficos son necesarios para facilitar la interpretación de los resultados estadísticos, luego se analizan y por último se obtiene un resultado preciso para la investigación.

GRAFICO Nro. 1

Distribución porcentual de las frecuencias a la respuesta de la pregunta:

1. ¿Vive en el sector Las Delicias, Municipio Girardot?



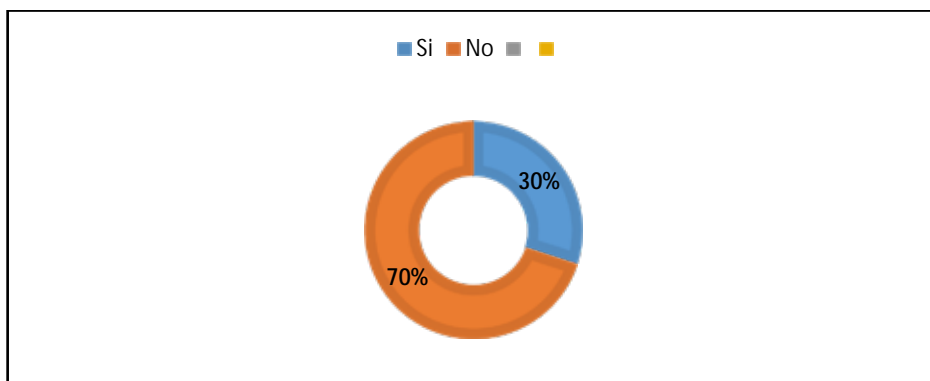
Ítem 1. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 75% de las personas encuestadas certifican viven en el sector las delicias y el 25% dice que no vive en ese sector, sin embargo frecuentan el sitio, por lo tanto hay mayoría de población en el sitio afectado.

GRAFICO Nro. 2

Distribución porcentual de las frecuencias a la respuesta de la pregunta:

- ¿Se encuentra satisfecho con los espacios urbanos que posee el Municipio Girardot?

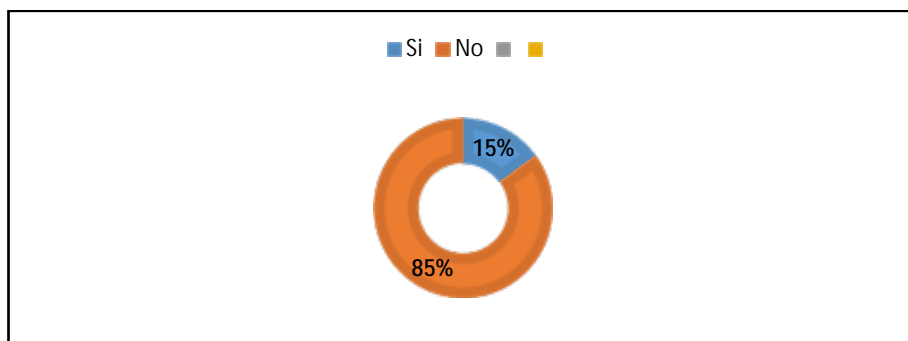


Ítem 2. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 70% de las personas encuestadas no están conformes con los espacios urbanos actuales que ofrece el municipio Girardot y el 30% comenta estar conforme con los mismos.

GRAFICO Nro. 3

3. ¿Considera usted que funcionan correctamente los medios de transporte público en el municipio?

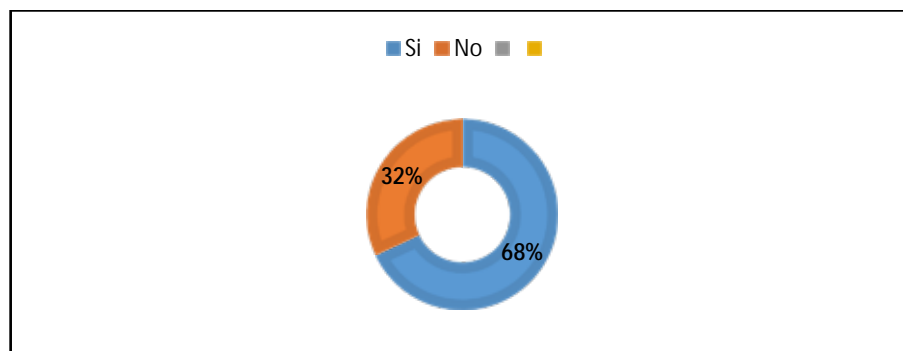


Ítem 3. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 85% de las personas encuestadas no están conformes con los medios de transporte público que ofrece el municipio Girardot y el 15% comenta estar conforme con los mismos.

GRAFICO Nro. 4

4. ¿Está usted de acuerdo con la implantación de un espacio recreativo destinado a la gastronomía nacional e internacional?

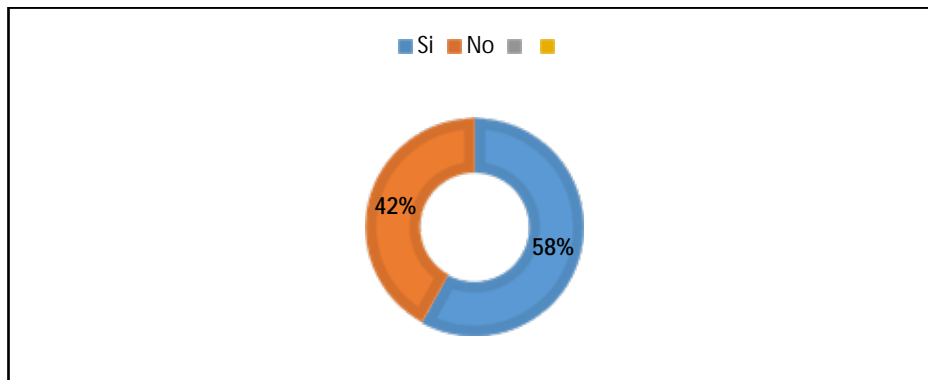


Ítem 4. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 68% de las personas encuestadas están de acuerdo con la implantación de un espacio recreativo destinado a la gastronomía nacional e internacional en el municipio Girardot y el 32% comenta no estar de acuerdo con el mismo.

GRAFICO Nro. 5

5. ¿Considera que el Municipio Girardot es frecuentado por visitantes?

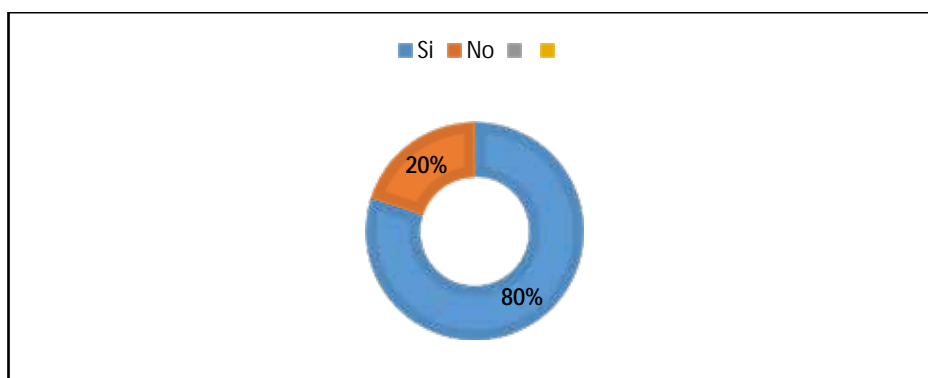


Ítem 5. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 58% de las personas encuestadas consideran que el Municipio Girardot es frecuentado por visitantes y el 42% comenta no estar de acuerdo

GRAFICO Nro. 6

6. ¿Está a favor de la implementación de un complejo turístico-cultural dentro del municipio?

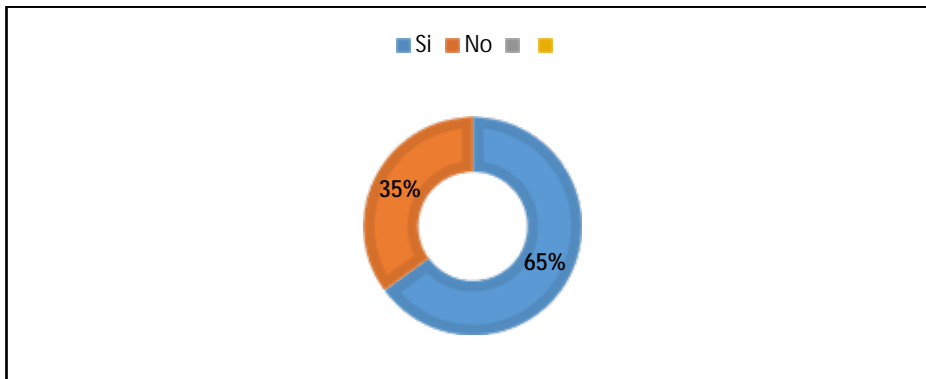


Ítem 6. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 58% de las personas encuestadas consideran que el Municipio Girardot es frecuentado por visitantes y el 42% comenta no estar de acuerdo.

GRAFICO Nro. 7

¿Viaja con frecuencia a las costas de Choroni?

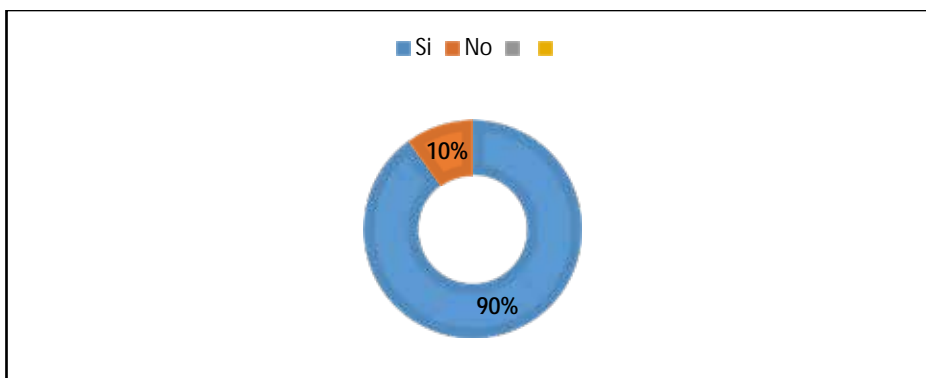


Ítem 7. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 65% de las personas encuestadas viajan con frecuencia a las costas de choroni y el 35% comenta no viajar con frecuencia.

GRAFICO Nro. 8

8.- ¿Está usted de acuerdo con la implementación de medios de transporte masivo y ciclovías para el desarrollo urbano del proyecto?

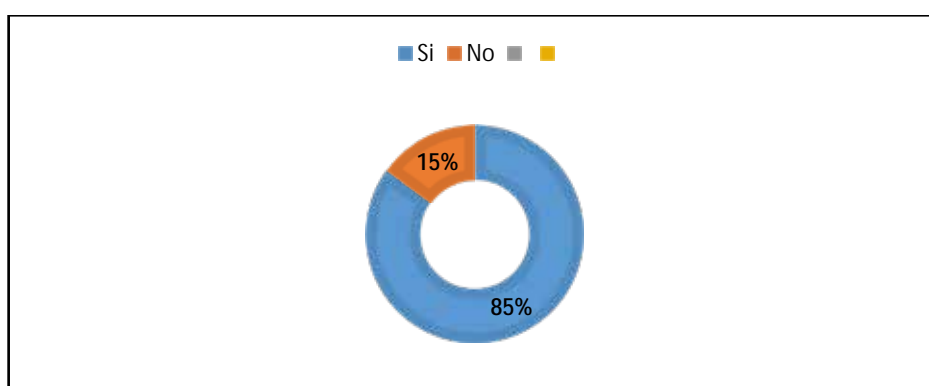


Ítem 8. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 90% de las personas encuestadas están de acuerdo con la implementación de medios de transporte masivo y ciclovías para el desarrollo urbano del proyecto y el 10% comenta no estar de acuerdo.

GRAFICO Nro. 9

9.- ¿Cree usted que, con la incorporación de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias dentro de un complejo turístico, cultural y de formación, se impulse un movimiento económico y cultural positivo para el Municipio Girardot?

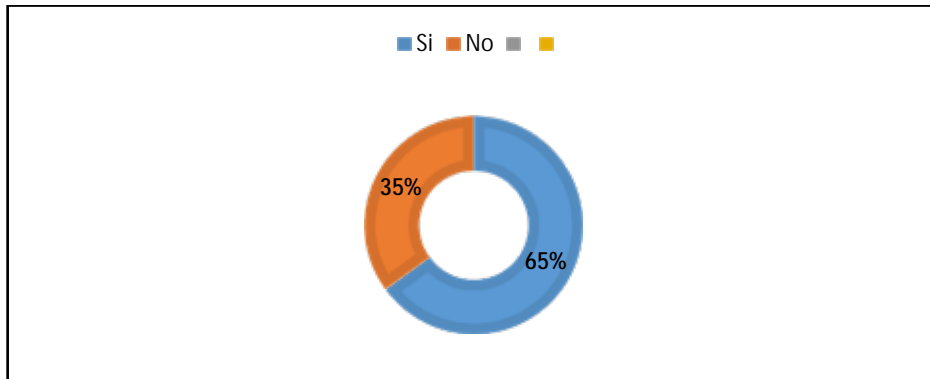


Ítem 9. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 85% de las personas encuestadas están de acuerdo que la incorporación de un centro gastronómico y escuela de artes culinarias dentro de un complejo turístico, cultural y de formación, se impulse un movimiento económico y cultural positivo para el municipio Girardot y el 10% comenta no estar de acuerdo.

GRAFICO Nro. 10

10. ¿Ingresaría a algunos de los espacios que se generarán en el Complejo turístico, cultural y de formación?



Ítem 10. Fuente: Bustos y otros (2019)

Análisis de Resultados: Se observa que el 65% de las personas encuestadas ingresarían al complejo turístico, cultural y de formación para disfrutar de las actividades que se estarán generando dentro y el 35% no ingresaría al complejo.

CAPÍTULO IV

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

4.1 El sitio urbano

Ubicación

Girardot es uno de los municipios más poblados del estado Aragua y cuya capital es la ciudad de Maracay, está ubicado geográficamente al noroeste del estado Aragua y limita al norte con el mar Caribe, al sur con el municipio Libertador, al este con los municipios Santiago Mariño y Linares Alcántara y al oeste con el lago de Valencia, los municipios Mario Briceño Iragorry y Ocumare de la Costa de Oro y el estado Carabobo.



Figura 7.

Fuente: Milenioscuro

Localización:

La avenida Las Delicias es una vía que recorre de norte a sur la ciudad de Maracay en forma semicircular, históricamente la única vía que comunica al pueblo costero de Choroní. Su extensión total es de 4.8 kilómetros desde la urbanización

En Maracay se registra una temperatura media anual de 25°C y una pluviosidad anual de 910 mm, con una estación seca bien definida.

Mes	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Temp. máx. abs. (°C)	38.0	41.9	45.7	44.7	40.0	38.8	38.5	35.3	38.5	37.0	35.1	36.9	45.7
Temp. máx. media (°C)	27.4	28.3	28.3	27.0	26.1	26.1	25.3	26.5	26.5	26.2	25.3	26.1	26.6
Temp. media (°C)	21.3	22.3	22.8	22.5	21.9	22.0	21.4	21.8	22.3	22.0	21.4	21.2	21.9
Temp. mín. media (°C)	19.2	19.5	20.0	20.2	20.6	20.3	20.0	20.4	20.7	20.5	19.8	19.3	20.0
Temp. mín. abs. (°C)	13.7	13.0	13.5	13.6	14.7	13.7	9.9	14.1	14.7	14.4	14.1	12.6	9.9

Figura 9.

Fuente: Mod11a2

Hidrología

Como mayor importancia hidrológica se menciona la cercanía que posee Maracay con el lago de Valencia, donde vierten sus aguas los ríos de Limón, incluyendo el río Guey, ríos del castaño en la parroquia las Delicias y el río Aragua, estos mismos son mayormente utilizados como los principales colectores de descargas de aguas servidas, tanto al uso urbano industrial como del agrícola.

Vegetación

Incluye mayormente árboles de abundante follaje, presentes en las selvas nubladas del Parque Nacional Henri Pittier, sobre la serranía del litoral, hasta matorrales espinosos en la zona costera. En las áreas de valles y sabanas predominan las gramíneas acompañadas de árboles como la ceiba, el cedro y el samán que es el árbol emblemático del estado Aragua.

Transporte

La ciudad de Maracay cuenta con un sistema de transporte público compuesto por pequeños y medianos autobuses, pertenecientes en su mayoría a cooperativas o institutos adscritos a las municipalidades. Las rutas respectivas, recorren el municipio de un extremo a otro de modo tal que los ciudadanos pueden movilizarse.

4.2 El Plan Urbano

Antes de proceder al reordenamiento urbano se analizó el urbanismo existente de Maracay, municipio Girardot, en la avenida las delicias con la finalidad de comprender el déficit que posee en ciertas áreas en cuanto al equipamiento urbano actual, lo que llevo el resultado de la propuesta urbana.

Propuesta Urbana

Dentro de la propuesta urbana previo al análisis realizado, se tomó como solución incluir la integración entre zonas y generar una conectividad mediante a un medio de transporte masivo que otorgara al individuo mayor comodidad al momento de trasladarse de un sitio a otro dentro de la ciudad, adicionalmente se incluirán ciclovías como medio de transporte alternativo para el ciudadano, con el fin de infundir esta característica de ejercitarse al momento de trasladarse. Aunado a esto, la realización de proyectos que fomenten el concepto principal de la ciudad, lo que sería la “Ciudad Jardin” tomando por objetivo la creación de una ciudad sustentable.

Propuesta de transporte público

Se toma como punto estratégico el terminal de pasajeros de Maracay, en donde empezará la propuesta del medio de transporte masivo la que consiste en la incorporación de un tranvía elevado que estará conectado con la parte norte y centro de Maracay con posibilidad de ser extendido a áreas del sur de la ciudad y estado.

Propuesta peatonal

En cuanto al peatón, se propone generar más áreas verdes para evitar la insolación directa en pavimentos o aceras y disminuir el calor debido a la alta influencia solar que existe. A su vez conectividad entre los proyectos a ejecutar, que contaran con plazas de acceso con abundante vegetación, para el desahogo de la avenida.

4.3 El Proyecto

Una vez realizado el análisis urbano, se pudieron observar las deficiencias en las diferentes categorías de equipamientos urbanos existentes en Maracay, es por ello que se tomo en cuenta la deficiencia gastronómica existente tanto en Maracay como en el municipio Girardot, en donde no existen sitios recreacionales donde se genere la gastronomía de calidad ni lugares educacionales con ámbito gastronómico es por ellos que se propone un Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias implantado en un complejo turístico, cultural y de formación, lo que genera una influencia positiva en la avenida las delicias debido a las actividades que se realizarían a cualquier hora del día y de la noche referentes a la gastronomía venezolana como internacional y gourmet.

El usuario

El individuo beneficiado es todo aquel que transite o permanezca en la zona estudiada, puede ser el que vive en las cercanías, como usuarios que vayan de paseo o turistas, debido a que el centro gastronómico y escuela de artes culinarias propone atraer a todo tipo de individuos para el disfrute de las actividades a generar dentro del sitio.

El sitio y su contexto

Ubicación del terreno:

El Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias se encontrará ubicado en el área comprendida entre la avenida las delicias y la avenida Carlos león, urbanización La Rinconada, Municipio Girardot, Maracay, Estado Aragua.

Usos

Los equipamientos existentes en el terreno y la zona no se encuentran en uso ni pertenecen a una previa planificación urbanística, el uso mas destacado en la zona es el residencial y a su vez, el hotelero y comercial.

Hitos

En el contexto inmediato que posee el terreno se encuentra la avenida Las Delicias, la cual es importante para describir la ubicación del terreno. Aunado a esto los hitos cercanos al terreno son el Hesperia de Maracay, la Redoma del Toro, el Zoológico de Las Delicias y adicionalmente la vía a las costas de Choroni.



Figura 10. Fuente: Bustos.

Altura de las Edificaciones

El perfil urbano que se encuentra en las adyacencias del terreno en estudio posee variaciones entre edificaciones de 2 a 3 niveles y viviendas multifamiliares de 7 a 10 niveles, a su vez colinda con el hotel Hesperia de Maracay que posee alrededor de 12 niveles.

Topografía

La topografía del terreno va subiendo en dirección a la redoma del toro con cotas que varían de 1m de altura, esto se debe a que está en las cercanías del parque Henri Pittier que contiene una colina al acceder a él.

Orientación y Vientos

El terreno posee una morfología rectangular con un metraje de 20 hectareas aproximadas en las cuales 3 hectareas conllevan la parcela exacta del terreno, esta

orientada diagonal al norte y su lado mas largo es parte del suroeste, se tienen una corriente de vientos provenientes del lago de Valencia y a su vez del Parque nacional Henri Pittier.

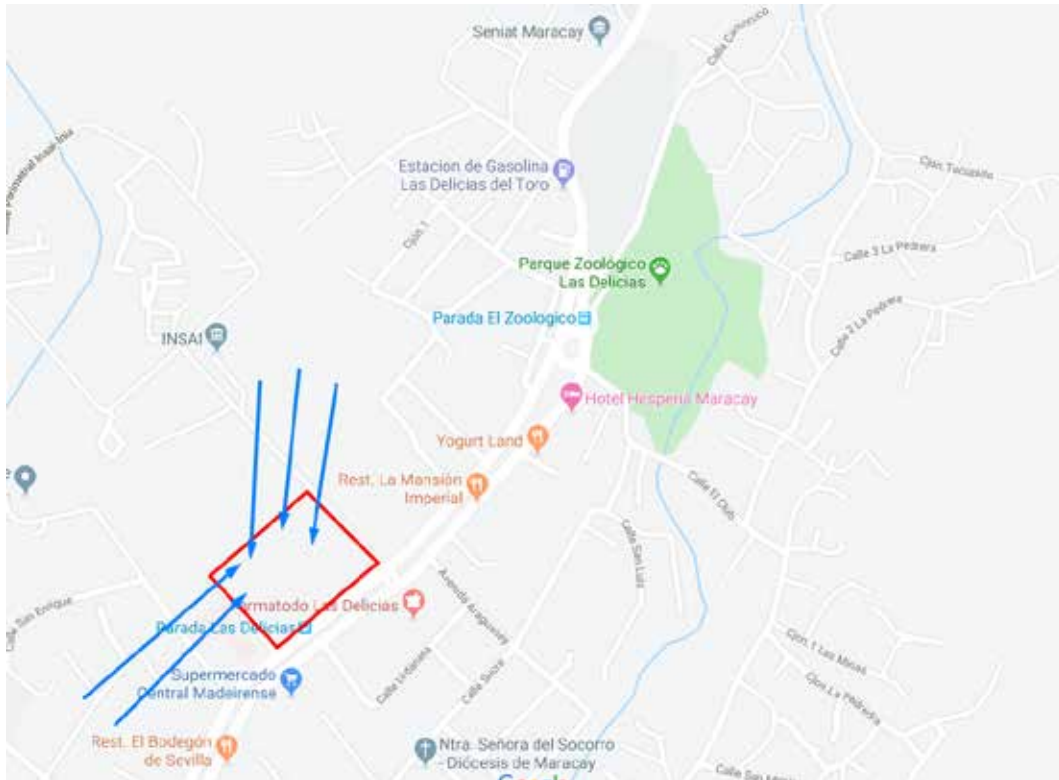


Figura 11. Fuente: Bustos.

Vías de acceso

Las vías de acceso al terreno son la avenida Las Delicias y la Calle Cecilio Acosta

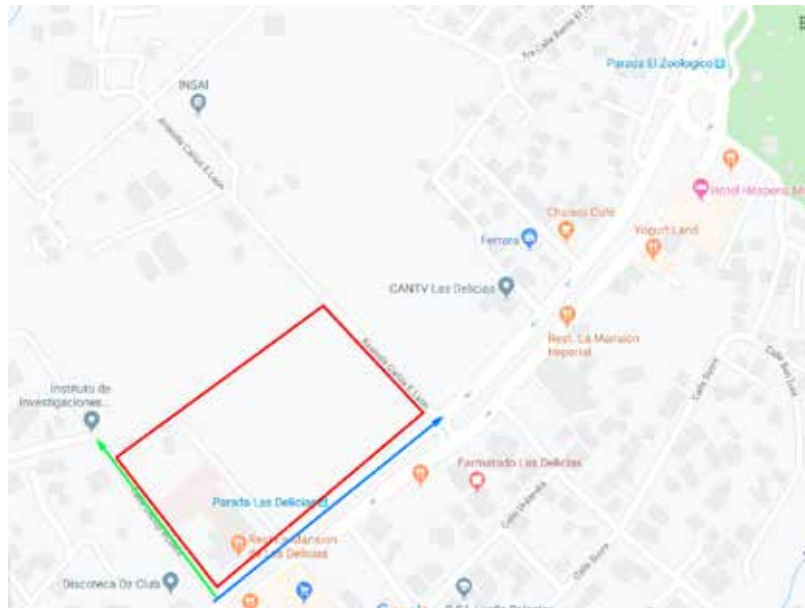


Figura 11. Fuente: Bustos.

Servicios Públicos:

El sector en donde se encuentra ubicado el Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias, contiene los diversos puntos de servicio público:

Electricidad: El terreno cuenta en sus alrededores con transformadores de alta tensión y tendido eléctrico.

Aguas negras: En la zona existen cloacas principales adyacentes al terreno que permiten un fácil acceso a la ejecución del servicio.

Aguas Blancas: El terreno no cuenta con el servicio por lo cual se debe diseñar una red de distribución de aguas, pero existen puntos de acceso cercanos al terreno.

Aguas de lluvia: La pendiente del terreno por sí sola posee una leve inclinación que permite que las aguas se dirijan de forma natural hacia las áreas verdes del terreno.

Teléfono, Cable, Data: El terreno no cuenta con estos por lo cual se debe diseñar una red de comunicaciones, pero existen puntos cercanos de accesos a ellas

Variables de uso

Debido a las características y necesidades del lugar, en el reordenamiento urbano propuesto la zona pasa a ser de carácter socio-cultural y educativo.

Determinantes del diseño

El proyecto se adapta al terreno como un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias, con la intención de ofrecerle al usuario un sitio donde pueda degustar de comida de alta calidad y a su vez un lugar educativo para los individuos que deseen aprender de las artes culinarias, razón por la cual se toman las siguientes determinantes del diseño:

El acceso principal al complejo turístico, cultural y de formación, la orientación del proyecto va hacia la avenida las delicias, causando una sensación de bienvenida al visitante.

La implantación también responde a la orientación de los vientos y a su vez conecta con los demás proyectos mediante a un boulevard.

Programa de Áreas

Según un estudio previo las áreas necesarias para desarrollar el presente proyecto son las siguientes:

CENTRO GASTRONOMICO CON ESCUELA DE ARTES CULINARIAS			
PROGRAMA DE ÁREAS			
ÁREA PÚBLICA			
ESPACIOS	CANTIDAD	M2	TOTAL M2
HALL	1	100	100
RECEPCION	1	25	25
AREA DE INFORMACIÓN	1	40	40
SANITARIOS P/DYC	2	30	60
SALA DE EXPOSICIONES	1	300	300
SALA DE USOS MULTIPLES	1	200	200
AULA MAGNA COCINA	1	500	500
CAFETIN	1	200	200
SALA DE CATA	1	300	300

SANITARIOS P/DYC	2	30	60
RESTAURANTES			
RESTAURANTE INTERNACIONAL	1	600	600
RESTAURANTE NACIONAL	1	600	600
RESTAURANT BUFFET	1	600	600
RESTAURANT GOURMET	1	600	600
SERVICIOS GENERALES P/ REST.	1	150	150
SANITARIOS PUBLICOS P/REST.	6	30	360
ÁREA ADMINISTRATIVA			
HALL	1	25	25
OFICINA DE ATENCION P/ALUMNOS	1	15	15
SANITARIOS P/DYC	2	15	30
SECRETARIA ACADEMICA	1	12	12
DIRECCIÓN ACADEMICA	1	20	20
SUB DIRECCIÓN ACADEMICA	1	16	16
CUBICULOS DE TRABAJO	1	100	100
SALA DE REUNIONES	1	40	40
ESTAR Y COMEDOR	1	25	25
ÁREA DE SERVICIOS GENERALES			
ACCESO PEATONAL Y VEHICULAR	1	10	10
PATIO DE MANIOBRAS	1	100	100
VIGILANCIA	1	10	10
VESTUARIOS Y SANITARIOS P/PERSONAL	2	40	80
ESTAR Y COMEDOR	1	35	35
MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN	1	30	30
ALMACEN GENERAL	1	50	50
DEPOSITO DE BASURA HERMETICO	1	6	6
DEPOSITO DE LIMPIEZA	1	6	6
SALA DE MONITOREO	1	15	15
ASCENSORES DE SERVICIO (MONTACARGAS)	2	4	8
ALMACEN DE UTILERIA			
ALMACENES DE ALIMENTOS			
ALMACEN DE CARNES	1	25	25
ALMACEN DE FRUTAS Y VERDURAS	1	25	25
ALMACEN DE LACTEOS	1	25	25
ALMACEN DE PESCADOS Y MARISCOS	1	25	25
ESTACIONAMIENTO			
ESTACIONAMIENTO PUBLICO			
ESTACIONAMIENTO PARA PERSONAL			
ESTACIONAMIENTO PARA DISCAPACITADOS			
AREA ACADEMICA			

VESTUARIOS	2	50	100
TALLERES DE COCINA	12	100	1200
AULAS TEORICAS	10	50	500
AULAS DEMOSTRATIVAS	5	50	250
LABORATORIO DE BROMATOLOGIA	3	55	165
AULAS BAR	4	55	220
TALLER DE PANADERIA	10	55	550
TALLER DE PASTERIA	3	75	225
TALLER DE MESEROS	3	55	165
SALA DE ESTUDIO (BIBLIOTECA)	1	400	400
		TOTAL	9203 m2

Tabla 3.

Fuente: Bustos.

Esquemas de relaciones

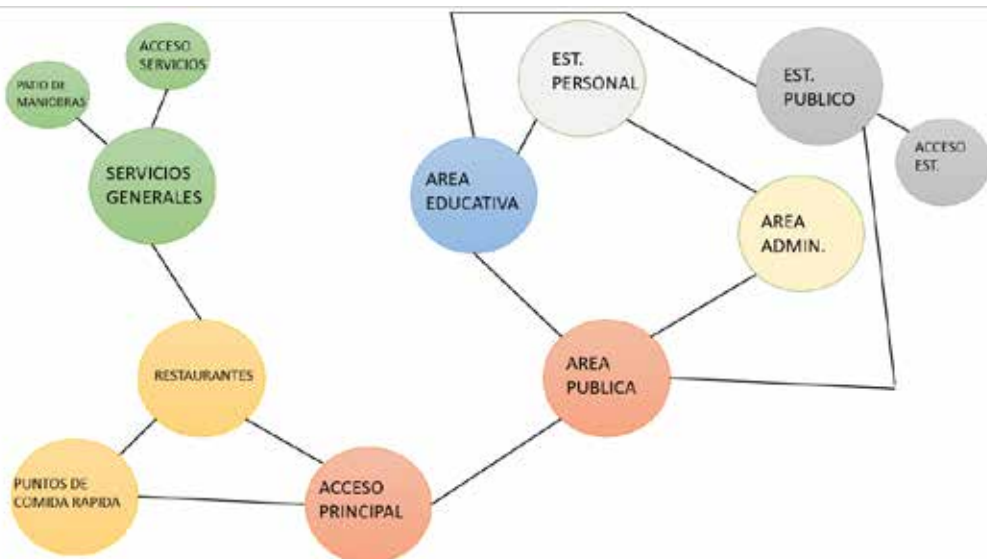


Figura 12.

Fuente: Bustos.

Concepto Generador

Se tomo como punto importante el visitante y el acceso del mismo, es por ello que, la forma del proyecto se adapta a la avenida las delicias, tanto como el acceso principal del complejo turístico, por lo que genera una sensación de bienvenida al usuario.

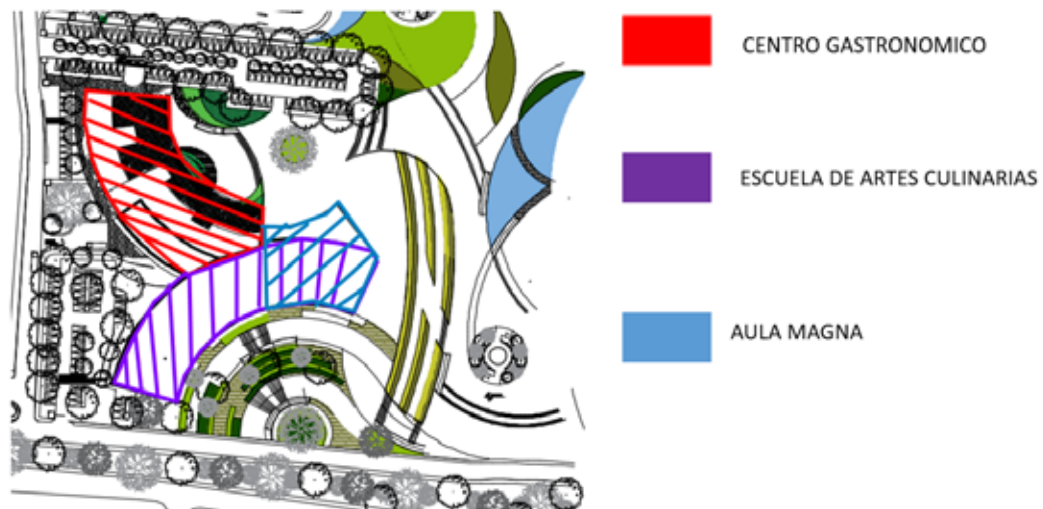


Figura 14.

Fuente: Bustos.

Memoria Descriptiva

Ubicado en la parte centro norte de Maracay, en la avenida Las Delicias, se propone la implementación de un complejo turístico, cultural y de formación que fomente el crecimiento cultural de los ciudadanos y a su vez su valor agregado para el visitante, tomando en cuenta el concepto de Maracay, el cual consiste en ser una “Ciudad Jardín”, por lo que se representara en cada proyecto la importancia de la vegetación abundante y las grandes áreas verdes que contendrá cada una. Dentro de este complejo se generarán varios proyectos entre ellos el Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias, con la finalidad de ofrecer al individuo un sitio para degustar de platillos de calidad y a su vez un lugar educativo para aquellos que estén interesados en aprender sobre la gastronomía venezolana, internacional y gourmet.

Este proyecto contiene diversas áreas, el centro gastronómico cuenta con cuatro tipos diferentes de restaurantes que son, restaurant gourmet, internacional, nacional y buffet, en donde el restaurant Gourmet abarca mas espacio para mayor capacidad de comensales debido a su calidad de platillos a ofrecer, adicionalmente a esto la escuela de artes culinarias cuenta con talleres de cocina, salones teóricos, aulas demostrativas, salas de usos múltiples y acceso directo al aula magna.

Esquema de funcionamiento

Nivel de acceso + 489.00

En la planta baja se tiene el acceso vehicular y peatonal a la edificación, se puede observar que el proyecto juega con los desniveles del terreno en donde por debajo del mismo se está colocando el área de servicio del restaurant internacional.



Figura 15.

Fuente: Bustos.

Nivel N+ 492.00

Esta planta completa la vista al acceso de la edificación, a su vez el acceso al boulevard del complejo turístico, cultural y de formación, donde se puede apreciar la vegetación propuesta y el huerto urbano colocado de lado del proyecto.

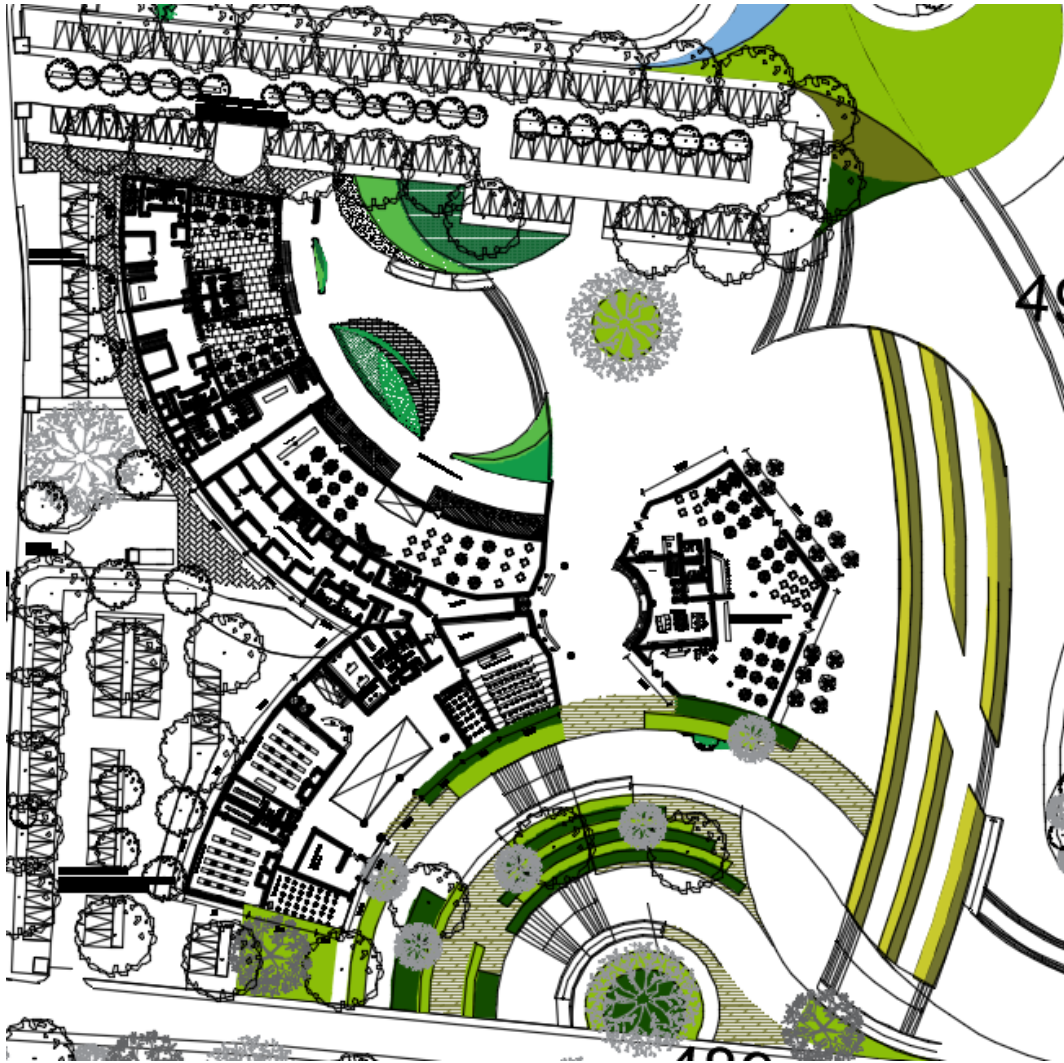


Figura 16.

Fuente: Bustos.

Nivel N +493.00

En este nivel se aprecia el Aula Magna y su conexión directa con el área educativa.

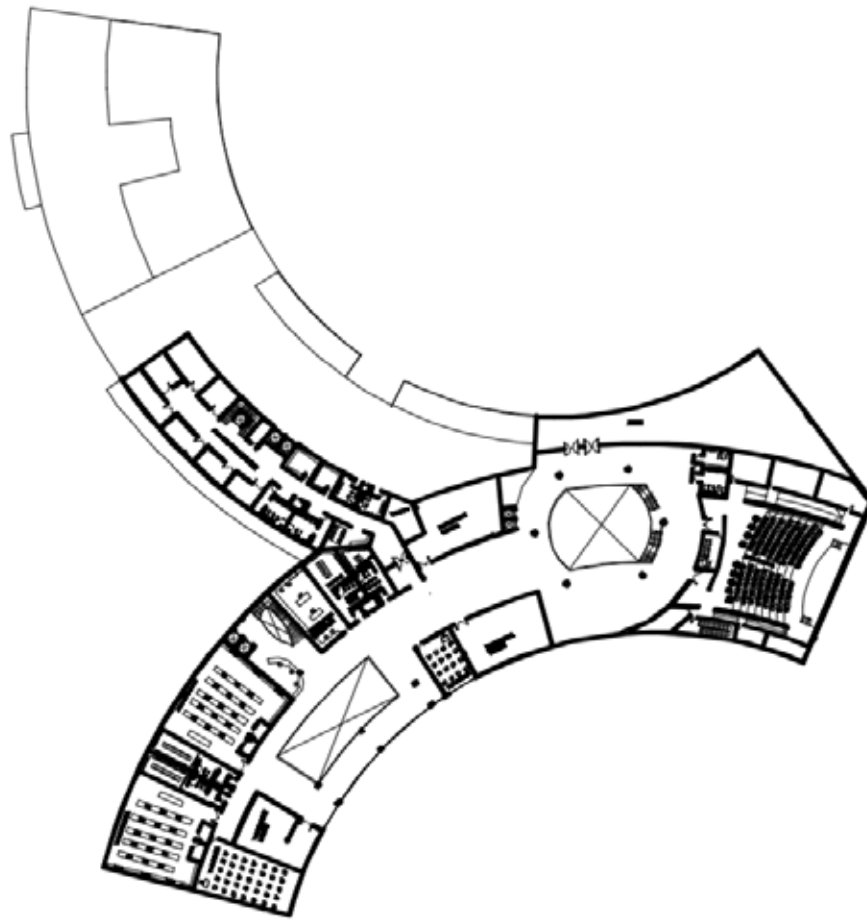


Figura 17.

Fuente: Bustos.

Materiales y acabados

Revestimientos en fachadas

El revestimiento en la fachada es de un acabado de friso liso con pasta profesional y pintura de calidad para exteriores, adicionalmente cuenta con ventanas fotovoltaicas transparentes y celosias en la fachada frontal como en la parte del centro gastronómico, estas mismas son de acero con un acabado similar a la madera.

Acabados de piso

Se están usando diferentes tipos de acabado de piso, en las áreas exteriores se cuenta con cantos rodados, piedra laja, pavimento y concreto, en las partes interiores se estará utilizando porcelanato color beige.

Estructura

El sistema estructural utilizado es de acero, con unas columnas de 25x25cm y a su vez lleva cerchado entre las luces con un grosor de la viga de 50cm y luces de 12m.

Instalaciones Sanitarias

Para las instalaciones sanitarias se toma como manual a seguir la norma sanitaria de la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.044 Normas Sanitarias.

Aguas Blancas: Las tuberías son en PVC y recorren toda la edificación para garantizar el correcto servicio de dotación de agua a la edificación y tienen un tamaño de 2”

Aguas Negras: Las tuberías son en PVC y recorren toda la edificación para garantizarle el correcto servicio de dotación de agua a la edificación. tienen un tamaño de 6”

Aguas Pluviales: La pendiente del terreno dirige las aguas hacia las áreas verdes del terreno mientras las tanquillas dispuestas alrededor de la edificación servirán para drenar el exceso de agua.

Instalaciones Eléctricas

Para estas instalaciones se toma como referencia la norma venezolana del Código Eléctrico Nacional COVENIN N° 200 del año 1999. En la planta baja se ubica una planta eléctrica para la correcta dotación del servicio.

Instalaciones Mecánicas

En toda la edificación existen dos ascensores de uso privado para los usuarios de la biblioteca y además un ascensor/montacargas para el uso de los empleados de servicio.

CAPITULO V
REPRESENTACION GRAFICA

5.1 Listado de planos

Centro gastronómico y Escuela de Artes Culinarias:

A1 Planta Conjunto

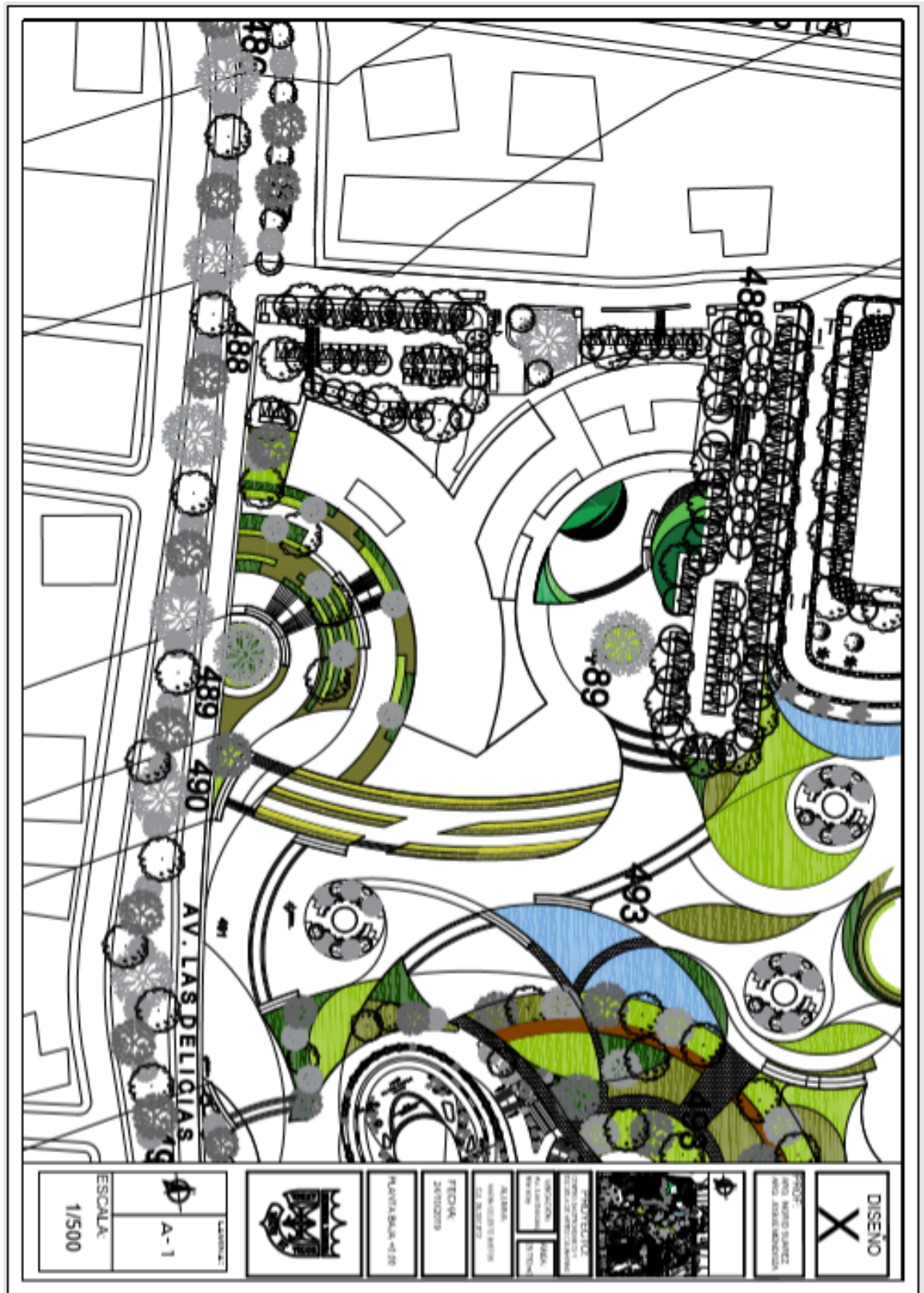
A2 Planta baja

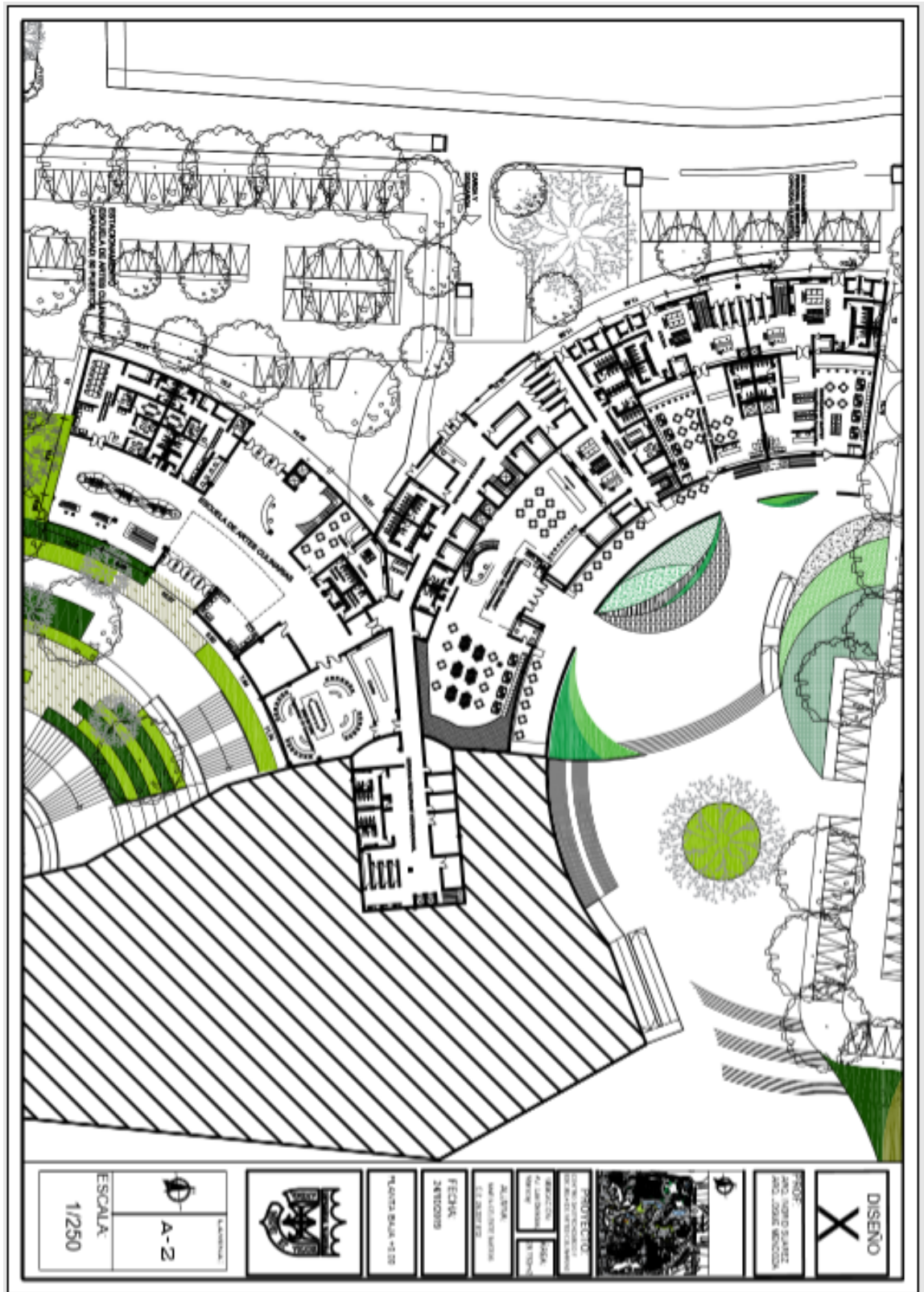
A3 Planta Piso 1

A4 Planta Piso 2

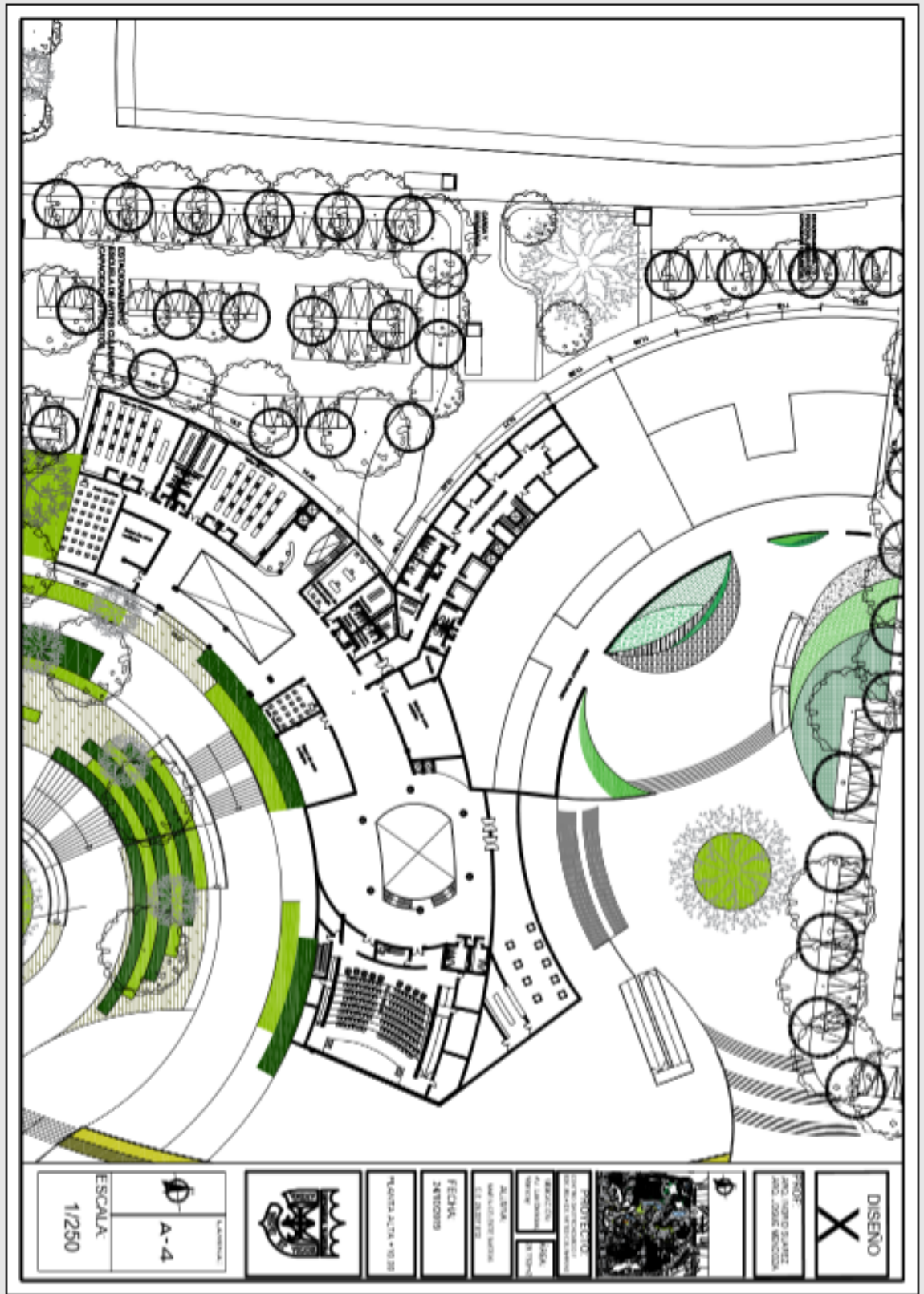
A5 Cortes: A-A', B-B', C-C'.

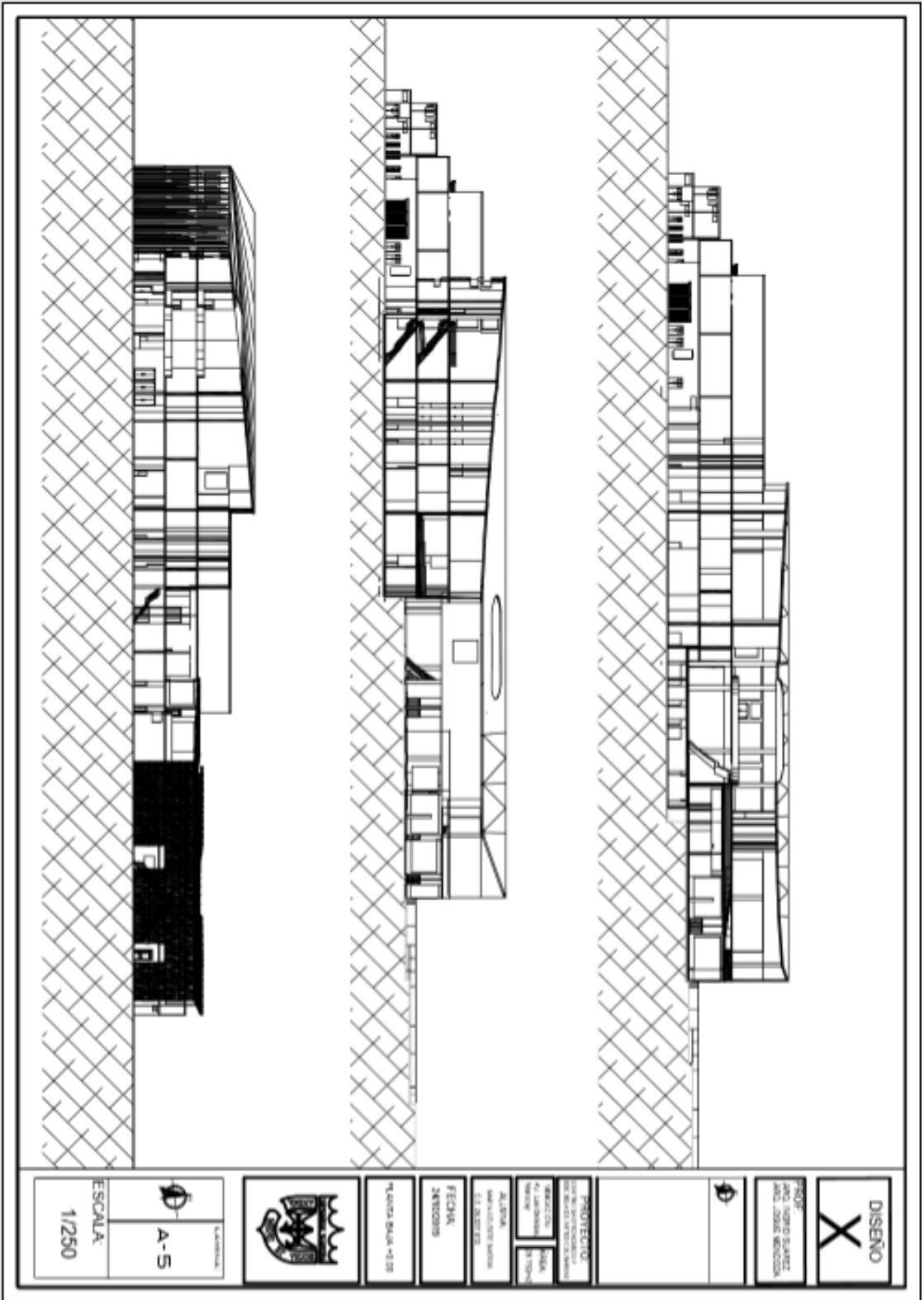
A6 Fachadas: Frontal, posterior, laterales.











REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Impresas

- Arias, Fideas G. (1999). *El Proyecto De Investigación: Guía Para Su Elaboración*. Caracas.
- Arias, Fideas G. (2004). *El Proyecto De Investigación: Guía Para Su Elaboración*. Caracas
- Balestrini, Miriam. (2006). *Cómo se elabora el Proyecto de Investigación: Para los estudios formulativos o exploratorios, descriptivos, diagnósticos, evaluativos, formulación de hipótesis casuales, experimentales y los proyectos factibles*. Caracas.
- Bavaresco Aura M. (2006) *Proceso Metodológico en la Investigación: Cómo hacer un Diseño de Investigación*. Maracaibo.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela*. Gaceta oficial 5.453 Extraordinario, Caracas, 24 de marzo de 2000.
- Hernández, Fernández y Baptista. (2006) *Metodología de la Investigación: Enfoque Cualitativo, Cuantitativo y Mixto*. México.
- Ley Orgánica del Ambiente*. (1976) Gaceta Oficial 31.004, Caracas, 16 de junio de 1976.
- Ley Orgánica de Ordenación Urbanística*. (1987) Gaceta Oficial #33.868, Caracas, 16 de diciembre de 1987.
- Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio*. (1983) Gaceta Oficial #3.238, Caracas, 11 de agosto de 1983.
- Ley Orgánica de Educación*. (1980) Gaceta oficial #2.635, Caracas, 28 de julio de 1980.
- Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos*. (1995) Gaceta oficial #35.623, Caracas, 11 de marzo de 1995.
- Rossi, Aldo (1960) *Arquitectura de la ciudad: Nociones de la arquitectura y el urbanismo*. Italia.

- Sabino, Carlos (2006) *El proceso de la investigación: Una introducción teórica*. Caracas.
- Santa Paella y Feliberto Martins. (2010) *Metodología de la Investigación Cualitativa*. Caracas.
- Tamayo y Tamayo. (1997) *Metodología formal de la investigación científica*. México.
- UPEL (2006) *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*. Caracas.

Electrónicas

- Bartolomé, Pedro (2017) *Centro Cultural El Tranque por BiS Arquitectos*. [Artículo en la web].
Recuperado de:
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/873310/centro-cultural-el-tranque-bis-arquitectos>
- Contreras, Zara. (2018) *Historia de Maracay: Tiempos de la ciudad*. [Artículo en la web]
Recuperado de:
<http://historiasdemaracay.blogspot.com/>
- Del Olmo, Vanessa (2018) *Centro de Exposiciones del Parque Biofarmacéutico de Zhengzhou Linkong, por WSP Architects*. [Artículo en la web]
Recuperado de:
<https://www.metalocus.es/es/noticias/centro-de-exposiciones-del-parque-biofarmaceutico-de-zhengzhou-linkong-por-wsp-architects>
- Santibañez, Danae (2018) *Sede Empresarial Agroinlaca por DOMINA Proyectos*. [Artículo en la web].
Recuperado de:
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/900952/sede-empresarial-agroinlaca-domina-proyectos>

Saieh, Nico (2018) Centro Kennedy para el Teatro y el Estudio de las Artes por Machado y Silvetti Associates. [Artículo en la web].

Recuperado de:

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/892098/centro-kennedy-para-el-teatro-y-el-estudio-de-las-artes-machado-y-silvetti-associates>